

BRINKMANN®



**NOTICE TO
PROFESSIONAL INSTALLER:**
LEAVE THESE INSTRUCTIONS WITH
THE GRILL OWNER FOR FUTURE
REFERENCE.

**AVISO PARA EL
INSTALADOR:**
ENTREGUE ESTAS
INSTRUCCIONES AL PROPIETARIO
DE LA PARRILLA PARA
REFERENCIA FUTURA.

Universal Natural Gas Conversion Kit Equipo Universal de Conversión a Gas Natural

PROFESSIONAL INSTALLATION MANUAL MANUAL DE INSTALACIÓN PROFESIONAL

CONVERTS THE FOLLOWING CHARMGLOW GRILLS FROM PROPANE TO NATURAL GAS: MODEL NUMBERS 810-7405-S, 810-8500-S, 810-8530-S, 810-8532-S, 810-8550-S, 810-8552-S, 810-8555-S, 810-8750-S, 810-8752-S, 810-8905-S, 810-8907-S, 810-9520-S, AND 810-9590-S.

ALSO CONVERTS MODELS 810-8640-S AND 810-8650-S. PROFESSIONAL INSTALLATION MANUALS FOR THESE MODELS ARE INCLUDED WITH THE GRILLS. IF YOU DO NOT HAVE THE PROFESSIONAL INSTALLATION MANUAL, PLEASE VISIT WWW.GRILLPARTSONLINE.COM OR CALL (800) 527-0717.

CONVIERTA LAS SIGUIENTES PARRILLAS CHARMGLOW DE PROPANO A GAS NATURAL: NÚMEROS DE MODELO 810-7405-S, 810-8500-S, 810-8530-S, 810-8532-S, 810-8550-S, 810-8552-S, 810-8555-S, 810-8750-S, 810-8752-S, 810-8905-S, 810-8907-S, 810-9520-S, Y 810-9590-S

TAMBIÉN CONVIERTA LOS MODELOS 810-8640-S Y 810-8650-S. LOS MANUALES PROFESIONALES DE INSTALACIÓN PARA ESTOS MODELOS SE INCLUYEN CON LAS PARRILLAS. SI USTED NO TIENE EL MANUAL PROFESIONAL DE INSTALACIÓN, VISITE POR FAVOR WWW.GRILLPARTSONLINE.COM O LA LLAMADA (800) 527-0717.

ASSEMBLY AND OPERATING INSTRUCTIONS
INSTRUCCIONES DE ARMADO Y OPERACIÓN

SAVE THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE
GUARDE ESTE MANUAL PARA REFERENCIA FUTURA

⚠ WARNING

HAZARDOUS EXPLOSION MAY RESULT IF THESE WARNINGS AND INSTRUCTIONS ARE IGNORED. READ AND FOLLOW ALL WARNINGS AND INSTRUCTIONS IN THIS MANUAL TO AVOID PERSONAL INJURY, INCLUDING DEATH OR PROPERTY DAMAGE.

⚠ ADVERTENCIA

SE PUEDE PRODUCIR UNA EXPLOSIÓN PELIGROSA SI SE HACE CASO OMISO A ESTAS ADVERTENCIAS E INSTRUCCIONES. LEA Y SIGA TODAS LAS ADVERTENCIAS E INSTRUCCIONES EN ESTE MANUAL PARA EVITAR LESIONES PERSONALES, INCLUSO LA MUERTE, O LOS DAÑOS MATERIALES.



IMPORTANT SAFETY WARNINGS

WE WANT YOU TO USE YOUR CONVERSION KIT FOR YOUR GRILL AS SAFELY AS POSSIBLE. THE PURPOSE OF THIS SAFETY ALERT SYMBOL ▲ IS TO ATTRACT THE ATTENTION TO POSSIBLE HAZARDS AS THE GRILL IS CONVERTED AND USED AS A NATURAL GAS GRILL. WHEN YOU SEE THE SAFETY ALERT SYMBOL ▲ PAY CLOSE ATTENTION TO THE INFORMATION WHICH FOLLOWS!

▲ READ ALL SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE CONVERTING AND OPERATING YOUR GRILL.

▲ DANGER

IF YOU SMELL GAS:

1. Shut off gas to the appliance.
2. Extinguish any open flame.
3. Open Lid.
4. If odor continues, keep away from appliance and immediately call your gas supplier or your fire department.

▲ WARNING

1. Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.
2. An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.

Failure to follow the instructions as written, or installation by other than a trained professional, will void all manufacturer warranties.

Installer Company or Service Name: _____

Technician Name: _____ Installation Date: _____

▲ WARNING

This conversion kit shall be installed by a professional service technician in accordance with the manufacturer's instructions as specified by the codes and requirements of the authority having jurisdiction. The information in these instructions must be followed to minimize the risk of fire or explosion or to prevent property damage, personal injury or death. The qualified service agency performing this conversion assumes responsibility for the proper conversion of the appliance of this kit.

IMPORTANT: Fill out product record information below.

Model Number: _____

Serial Number: _____ Date Purchased: _____

TABLE OF CONTENTS

General Warnings	3
Assembly Instructions	4-28
Conversion Instructions 810-8905-S, 810-8907-S	5
Conversion Instructions 810-8750-S, 810-8752-S	9
Conversion Instructions 810-8550-S, 810-8552-S & 810-8555-S	13
Conversion Instructions 810-8530-S, 810-8532-S	17
Conversion Instructions 810-8500-S	22
Conversion Instructions 810-7405-S	25
Conversion Instructions 810-9590-S	28
Conversion Instructions 810-9520-S	31
Connecting to Natural Gas Source	34
Leak Testing	35-37
Pre-start Check List	37
Lighting Instructions	38
Operating Grill and Helpful Hints	39-43
Warranty Information	Back Cover



DANGER: Indicates an imminently hazardous situation which, if not avoided, will result in death or serious injury.



WARNING: Be alert to the possibility of serious bodily injury if the instructions are not followed. Be sure to read and carefully follow all of the messages.



CAUTION: Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.

FOR GRILL WARRANTY REPLACEMENT PARTS, PLEASE VISIT US AT:
www.grillpartsonline.com

⚠ WARNING

- **FOR OUTDOOR USE ONLY. DO NOT operate indoors or in an enclosed area such as a garage, shed or breezeway.**
- **Use your grill OUTDOORS in a well ventilated space away from dwellings or other buildings to prevent dangers associated with gas accumulation and toxic vapors. We recommend your grill be situated at least 10 feet (3.1 m) from buildings.**
- **Maintain a minimum clearance of 36 inches (91 cm) between all sides of grill and walls or other combustible material. DO NOT use grill under overhead unprotected combustible construction.**
- **DO NOT use or install this grill in or on a recreational vehicle and/or boat.**

INSTALLATION INFORMATION:

The installation of this appliance must be in accordance with:

All applicable local codes, or in the absence of local codes, either:

- National Fuel Gas Code ANSI Z223.1 NFPA 54
- Natural Gas and Propane Installation Code: CAN/CGA B149.1
- Natural Gas Installation Code: CAN/CGA B149.1 (Canada)

This kit converts your grill for natural gas use at 7 inch water column supply pressure. To check your pressure contact your local natural gas company. If the supply pressure is different than 7 inch, contact a professional service technician for assistance. **Not for use with LP gas.**

DANGER

Connection should be made by a professional service technician. Supply the technician with a copy of these instructions. Incorrect connection can result in a gas leak with possibility of fire.

GENERAL WARNINGS

WARNING

- Never use liquid propane gas in a unit designed for natural gas.
 - Never use charcoal or wood briquette in a gas grill. Flavoring chips must be contained in a metal smoking box to contain ash and prevent fires.
 - Leak test all connections before first use, even if grill was purchased fully assembled.
 - Never check for leaks using a match or open flame.
-  CAUTION:** Strong odors, colds, sinus congestion, etc. may prevent the detection of natural gas. Use caution and common sense when testing for leaks.
- Always keep your gas grill free and clear of gasoline, lighter fluid, paint thinner, or other flammable vapors and liquids or combustible materials.
 - Always check the grill prior to each use as indicated in the "Pre-Start Check List" section of this manual.
 - Only use the specific orifice designated for your grill model. Always double check the millimeter size on the side of the orifice tip prior to installation. Use of any other orifice could lead to personal injury, property damage and void your grill warranty.
 - DO NOT use back rotisserie burner when main burners are in use.
 - DO NOT obstruct the flow of combustion or ventilation air.
 - Never place more than 15 pounds on the side burner. DO NOT lean on the side burner shelf.
 - Keep children and pets away from hot grill. DO NOT allow children to use or play near this grill.
 - DO NOT leave the grill unattended while in use.
 - DO NOT allow the gas hose to come in contact with hot surfaces.
 - DO NOT allow grease from drain hole to fall on hose.
 - Keep any electrical supply cords away from water or heated surfaces.
 - Keep a fire extinguisher on hand acceptable for use with gas products. Refer to your local authority to determine proper size and type.
 - For household use only. DO NOT use this grill for anything other than its intended purpose.
 - DO NOT use while under the influence of drugs or alcohol.
 - Grill is hot when in use. To avoid burns:
 - DO NOT attempt to move the grill.
 - Lock the wheels so the unit does not accidentally move.
 - Wear protective gloves or oven mitts.
 - DO NOT touch any hot grill surfaces.
 - DO NOT wear loose clothing or allow hair to come in contact with grill.

 USE CAUTION AND COMMON SENSE WHEN OPERATING YOUR GAS GRILL.

**FAILURE TO ADHERE TO THE SAFETY WARNINGS AND GUIDELINES IN THIS MANUAL
COULD RESULT IN SEVERE BODILY INJURY OR PROPERTY DAMAGE.**

SAVE THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.

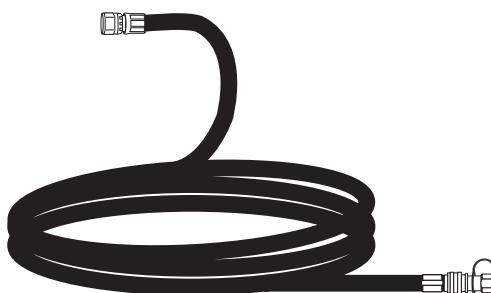
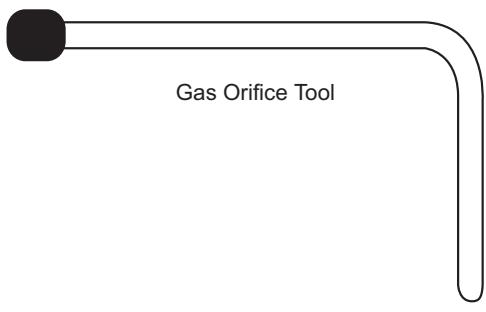
ASSEMBLY INSTRUCTIONS

**⚠ YOU MUST BE A PROFESSIONAL SERVICE TECHNICIAN TO CONVERT THIS GRILL.
READ ALL SAFETY WARNINGS & ASSEMBLY INSTRUCTIONS CAREFULLY
BEFORE ASSEMBLING OR OPERATING THE CONVERTED GRILL.**

The following tools are required to assemble the Conversion Kit:

- Phillips Head Screwdriver
- Adjustable Wrench
- 3/4" Wrench

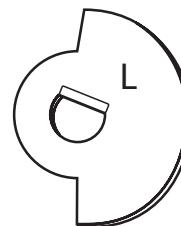
PARTS CONTENTS



10' Natural Gas Hose



8905/8907 Rotisserie Burner
1.51mm Valve Orifice x 1 Pc
(BLUE)



Large Stop Plate
x 6 Pcs.

8750/8752 Side Burner
1.35mm Valve Orifice x 2 Pc
(RED)



Small Stop Plate
x 1 Pc.

8905/8907 Side Burner
1.25mm Valve Orifice x 2 Pc
(GREEN)



8530/8532/8550/8552/8555
Rotisserie Burner 1.32mm Valve Orifice x 1 Pc
(YELLOW)

(Proof of purchase will be required.)
Inspect contents of the box to ensure all parts are included and undamaged.

FOR GRILL WARRANTY REPLACEMENT PARTS, PLEASE VISIT US AT:
www.grillpartsonline.com

CONVERSION INSTRUCTIONS

810-8905-S & 810-8907-S

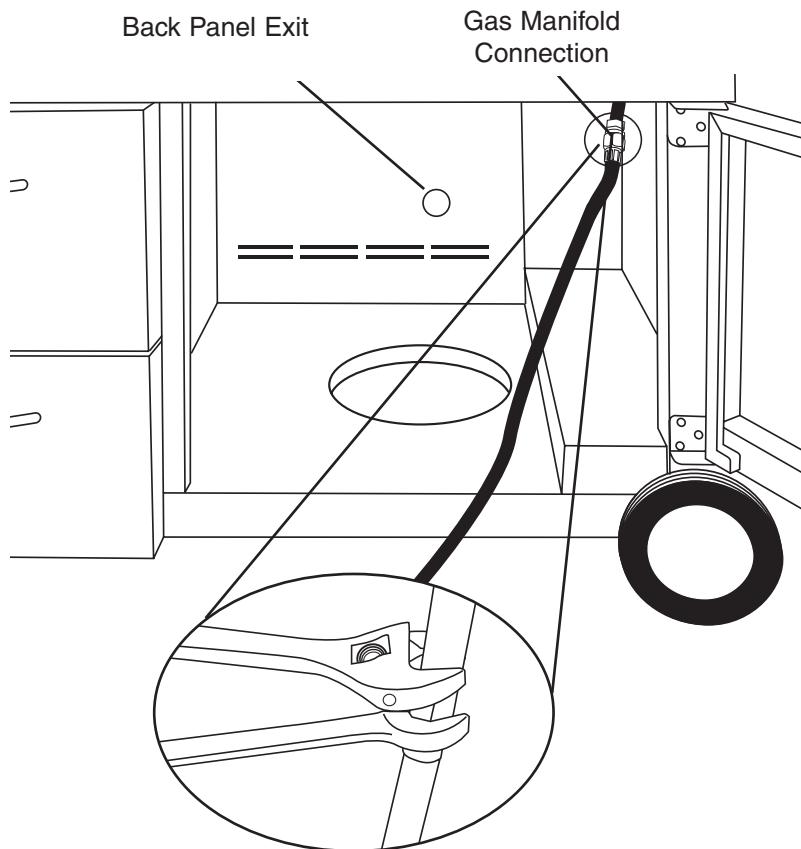
⚠ CAUTION: Some parts may contain sharp edges. Wear protective gloves if necessary.

⚠ WARNING: Only use the specific orifice designated for your grill model. Always double check the millimeter size on the side of the orifice tip prior to installation. Use of any other orifice could lead to personal injury, property damage and void your grill warranty.

Note: Make sure all control knobs are in the off position, LP tank valve is closed and tank is disconnected from regulator and removed from grill.

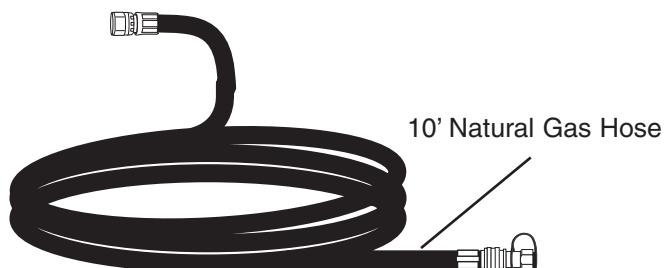
Step 1

Hold the gas manifold connection with an adjustable wrench and use a 3/4" wrench to undo LP hose connection from gas manifold.



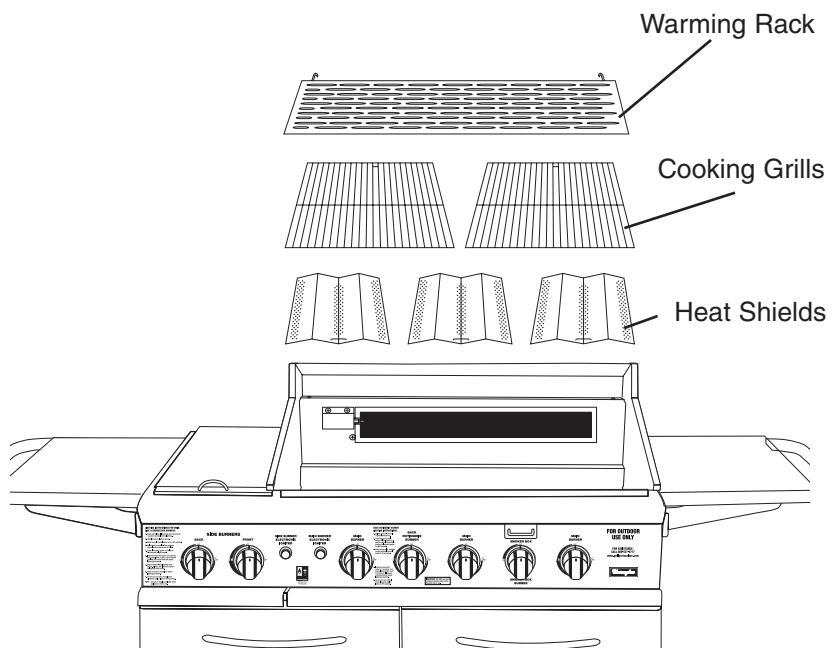
Step 2

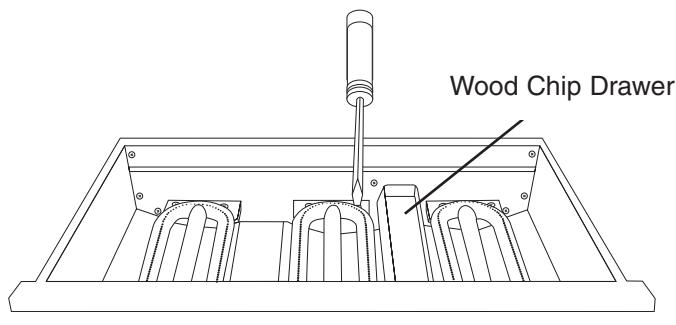
Attach 10' hose to gas manifold. Tighten connection carefully using two wrenches. Take the end of the 10' hose and place it through the cart back panel exit.



Step 3

Open hood and remove warming rack, cooking grills and heat shields. Set aside for later use.





Side View

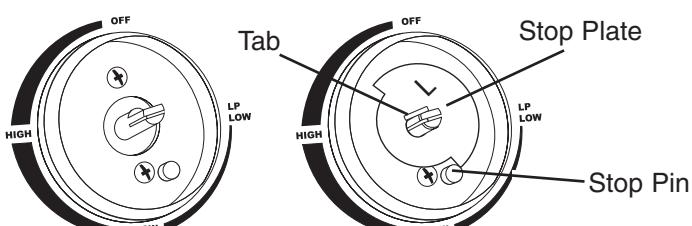
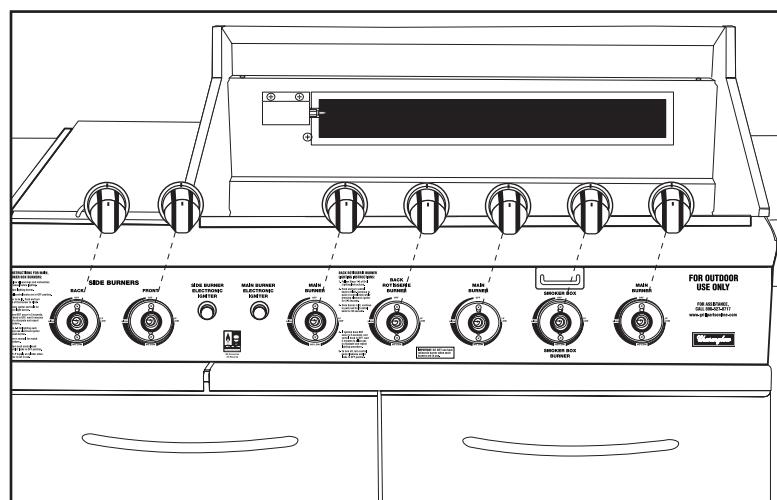
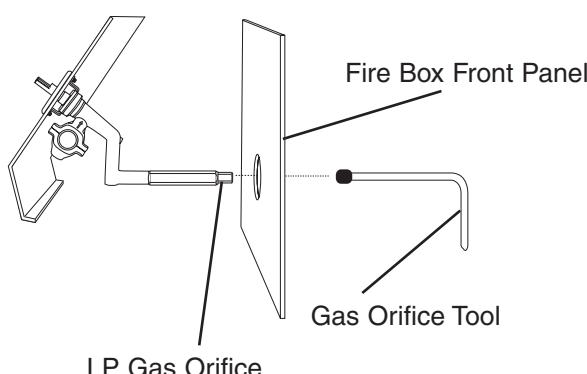


Figure 1

Figure 2

Step 4

Remove two screws from each burner "foot" using a screwdriver. Remove wood chip drawer to get access to the wood chip burner. Remove one screw from the wood chip burner. Carefully lift each burner up and away from valve openings. Set aside for later use.

Step 5

Using the gas orifice tool, remove the LP brass orifice from the tip of each gas valve assembly. Repeat this step for all main burner and wood chip burner valves in your grill.

Note: All orifices of the grill, except rotisserie, are double orifices type (LP gas and natural gas). You only remove the LP gas orifice tip.

Step 6

Remove all the control knobs from the control panel and set aside for later use.

Step 7

Figure 1 shows valve stem and bezel with both screws. Place stop plate over valve stem as shown in Figure 2. Verify the tab and the stamped letter on the stop plates face out. Replace control knobs when finished.

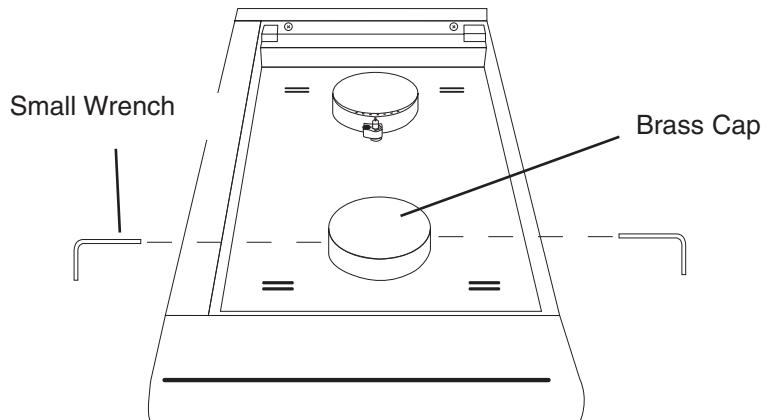
⚠ WARNING: We recommend and request that you do not remove the control panel in order to access the valve tips. If you choose to remove the control panel, you must replace the control panel bezels exactly as illustrated in Figure 2. Failure to replace the bezels as illustrated could lead to personal injury and/or property damage.

810-8905-S & 810-8907-S SIDE BURNERS

⚠ CAUTION: Only use specified natural gas orifice for your grill.

Step 8

Remove the side burner brass cap by using the small wrench to unscrew the two small screws.

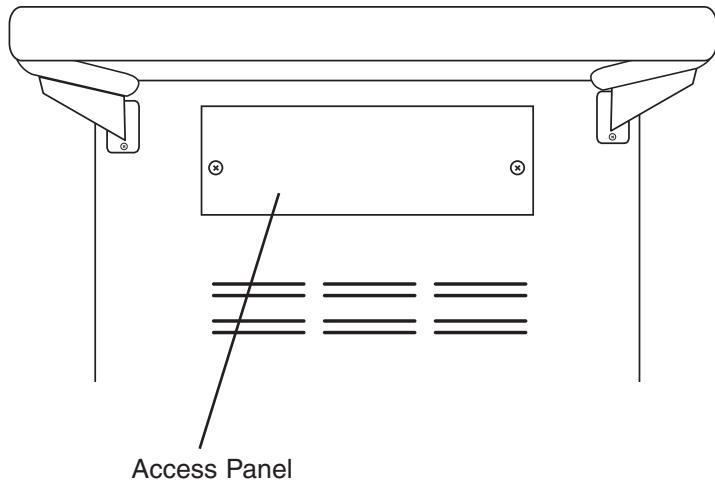


Step 9

Remove access panel on left side of grill for better view of gas orifice.

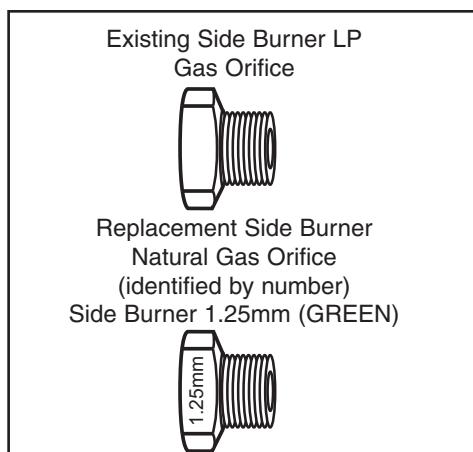
Step 10

Use the gas orifice tool to remove LP brass orifice from the hole on the top of side burner.



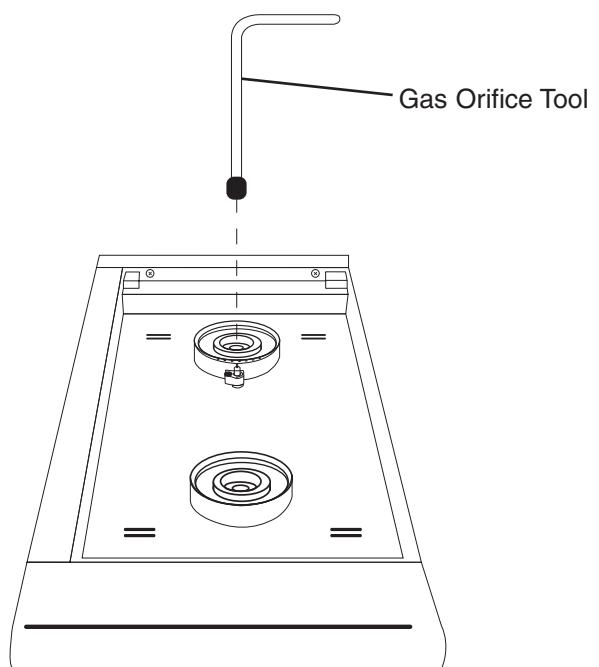
Step 11

Using gas orifice tool, install 1.25mm (GREEN) natural gas orifice. Be careful not to cross thread natural gas orifice.



Step 12

Replace the side burner brass cap to the burner.



810-8905-S & 810-8907-S

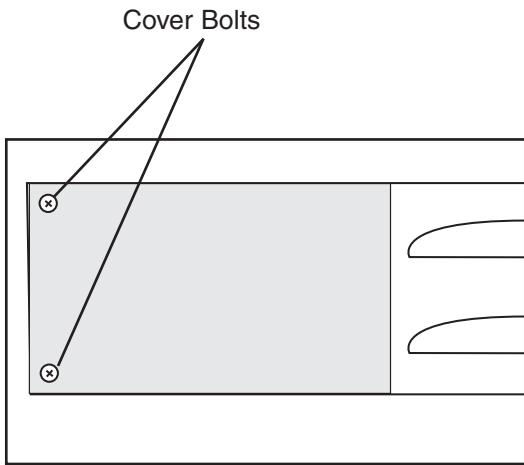
ROTISSERIE BURNERS

⚠ CAUTION: Only use specified natural gas orifice for your grill.

Note: It is helpful to keep the screws with the components as they are removed for ease of reassembly.

Step 13

Remove rotisserie cover bolts and remove rotisserie cover to gain access to the rotisserie LP gas orifice on back side of grill.

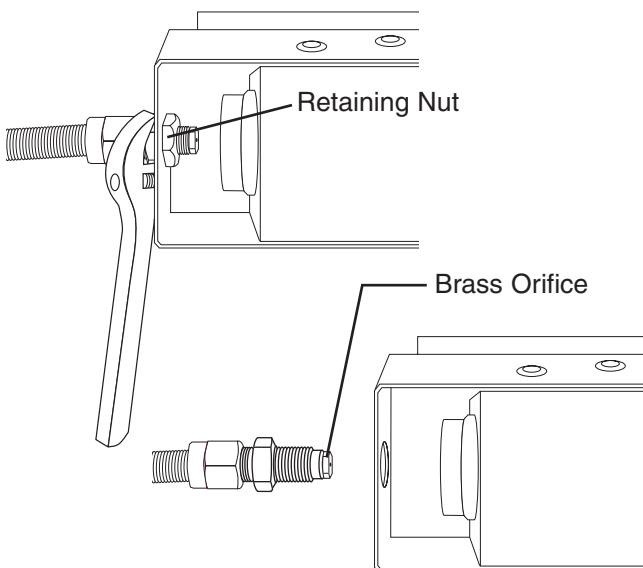


Step 14

Using an adjustable wrench to hold the gas line secure, use the open end wrench provided to loosen the gas line retaining nut. With the rotisserie gas supply line detached from the housing, use two wrenches to remove the LP brass orifice from the gas supply line.

Replace the LP gas brass orifice with the proper natural gas orifice. (1.51mm BLUE)

Note: Bending the hose could damage the supply line.



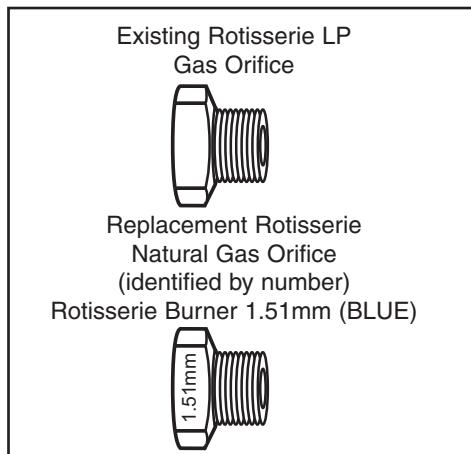
Step 15

Reattach gas supply line to the rotisserie housing by securing with the retaining nut removed in Step 14.

Note: Leave the back panel off until the end of conversion and all gas leak testing has been completed.

Step 16

Re-install the rotisserie cover using the nuts and bolts that were set aside in Step 13.



Step 17

Carefully replace each burner, making sure burner openings slide over valve nozzles. Screw each burner "foot" down using screwdriver and screws that were set aside in Step 4.

Step 18

Replace warming rack, cooking grills, heat shields and grease trays.

Note: Follow directions in the leak testing section of this manual before using this grill.

CONVERSION INSTRUCTIONS

810-8750-S & 810-8752-S

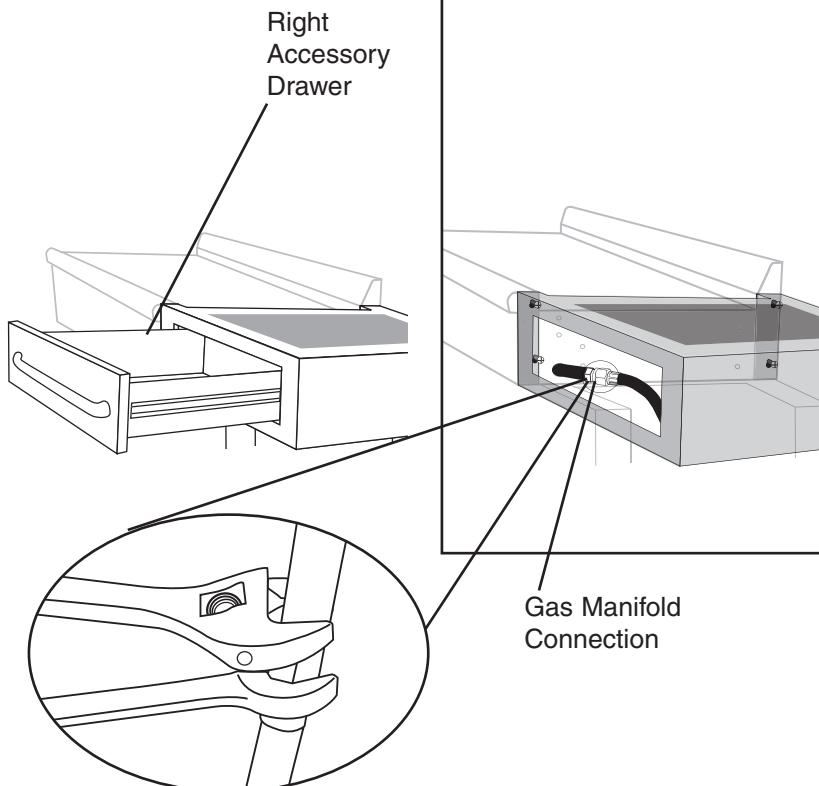
⚠ CAUTION: Some parts may contain sharp edges. Wear protective gloves if necessary.

⚠ WARNING: Only use the specific orifice designated for your grill model. Always double check the millimeter size on the side of the orifice tip prior to installation. Use of any other orifice could lead to personal injury, property damage and void your grill warranty.

Note: Make sure all control knobs are in the off position, LP tank valve is closed and tank is disconnected from regulator and removed from grill.

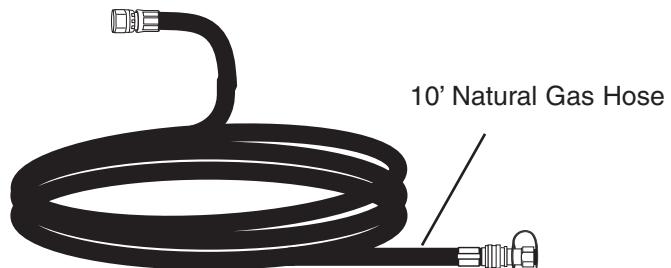
Step 1

Pull right accessory drawer out and remove. Set drawer aside until you are ready to re-insert drawer at the end of Step 2.



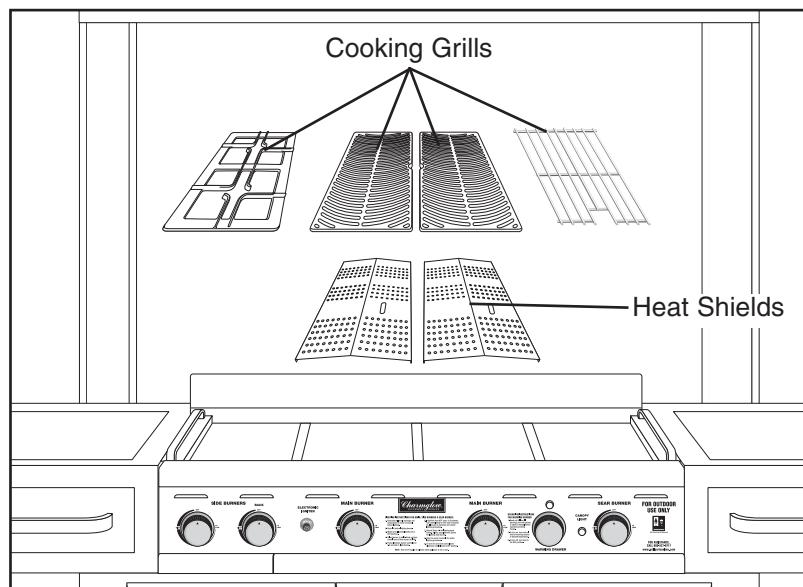
Step 2

Hold the gas manifold connection with an adjustable wrench and use a 3/4" wrench to undo hose connection from gas manifold. Attach 10' hose to gas manifold. Tighten connection carefully using two wrenches.

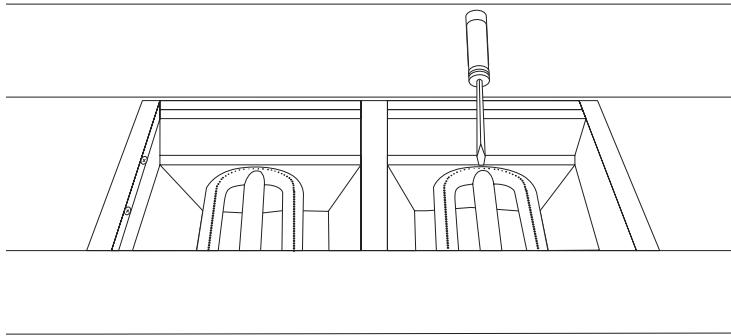


Step 3

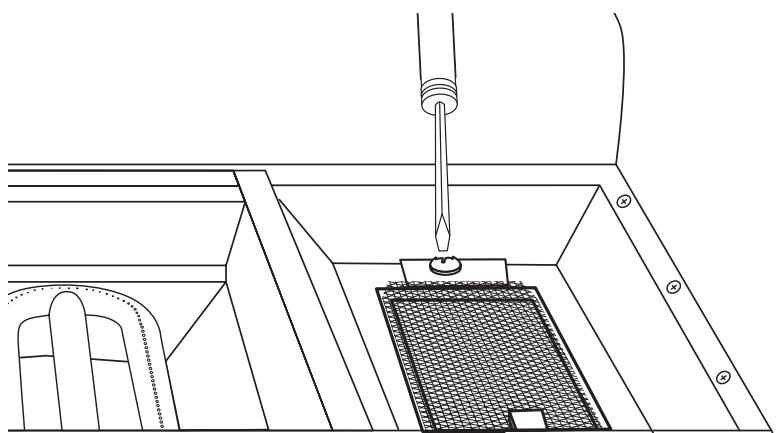
Open covers and remove cooking grills and heat shields. Set aside for later use.



Main Burner



Sear Burner



Note: Step 4 only applies to model 810-8750-S.

Step 4

Remove screw from each burner "foot" using a screwdriver. Carefully lift each burner up and away from valve openings. Set aside for later use.

⚠ CAUTION: Some parts may contain sharp edges. Wear protective gloves if necessary.

Step 5

Using the one of the gas orifice tool provided remove the LP brass orifice from the tip of each gas valve assembly.

Note: All orifices of the grill, except rotisserie, are double orifices type (LP gas and natural gas). You only remove the LP gas orifice tip.

Step 6

Remove all the control knobs from the control panel and set aside for later use.

Step 7

Figure 1 shows valve stem and bezel with both screws. Place stop plate over valve stem as shown in Figure 2. Verify the tab and the stamped letter on the stop plates face out. Replace control knobs when finished.

⚠ WARNING: We recommend and request that you do not remove the control panel in order to access the valve tips. If you choose to remove the control panel, you must replace the control panel bezels exactly as illustrated in Figure 2. Failure to replace the bezels as illustrated could lead to personal injury and/or property damage.

Side View

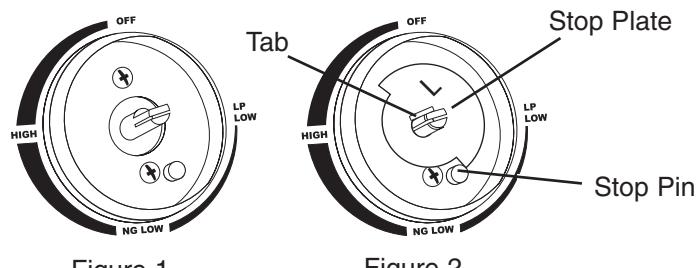
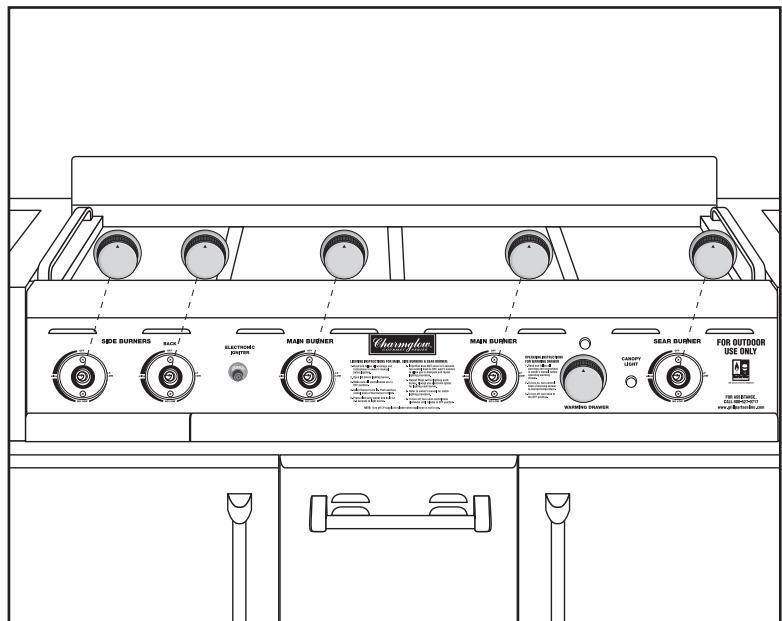
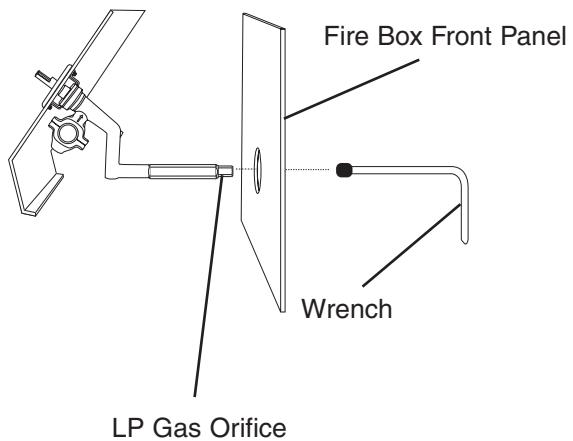
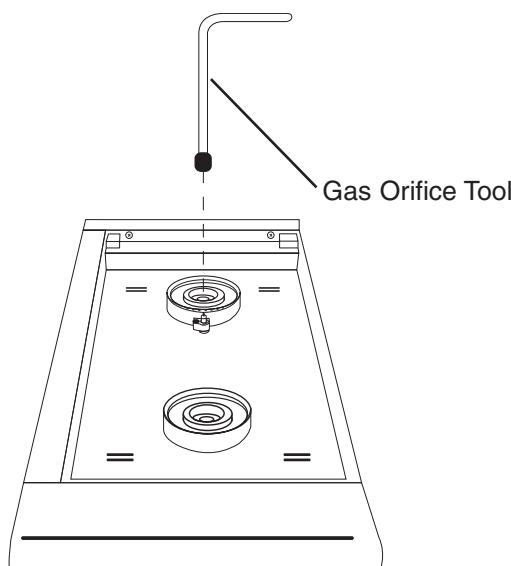
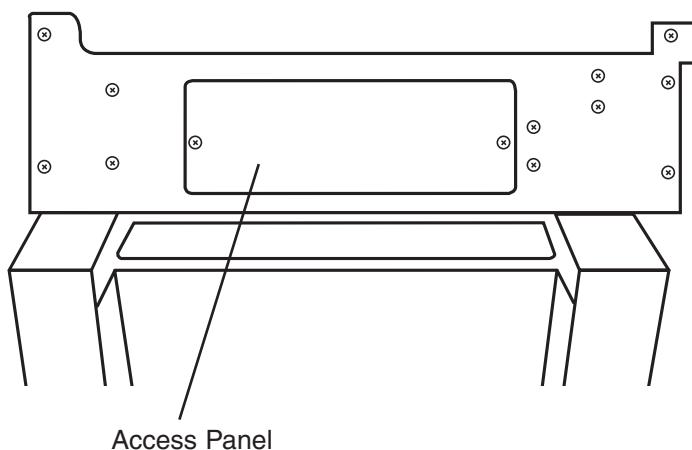
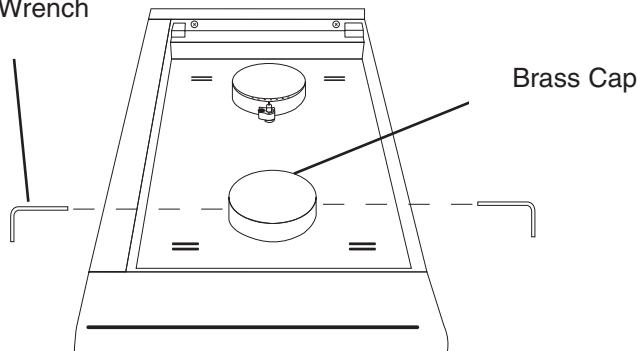


Figure 1

Figure 2

Small Wrench



⚠ CAUTION: Only use specified natural gas orifice for your grill.

Step 8

Remove the left side shelf by unscrewing the four bolts.

Step 9

Remove the side burner brass cap by using the small wrench to unscrew the two small screws.

Step 10

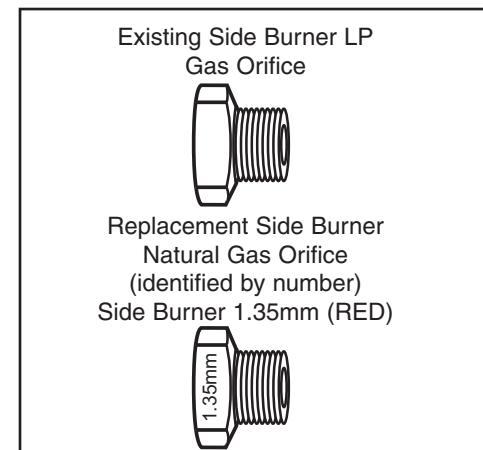
Remove access panel on left side of grill for better view of gas orifice.

Step 11

Use the gas orifice tool to remove LP brass orifice from the hole on the top of side burner.

Step 12

Using gas orifice tool, install 1.35mm (RED) natural gas orifice. Be careful not to cross thread natural gas orifice.



Step 13

Replace the side burner brass cap to the burner.

CONVERSION INSTRUCTIONS

810-8550-S, 810-8552-S & 810-8555-S

⚠ CAUTION: Some parts may contain sharp edges. Wear protective gloves if necessary.

⚠ WARNING: Only use the specific orifice designated for your grill model. Always double check the millimeter size on the side of the orifice tip prior to installation. Use of any other orifice could lead to personal injury, property damage and void your grill warranty.

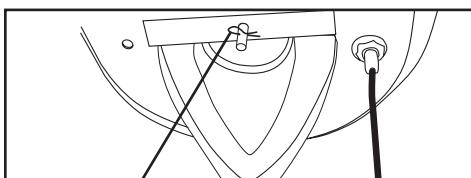
Note: Make sure all control knobs are in the off position, LP tank valve is closed and tank is disconnected from regulator and removed from grill.

Step 1

Using an adjustable wrench to hold the gas manifold connection secure, use a 3/4" wrench to loosen the hose connection nut. Replace existing LP hose/regulator assembly with natural gas 10' hose assembly. Tighten both connections carefully using two wrenches.

Step 2

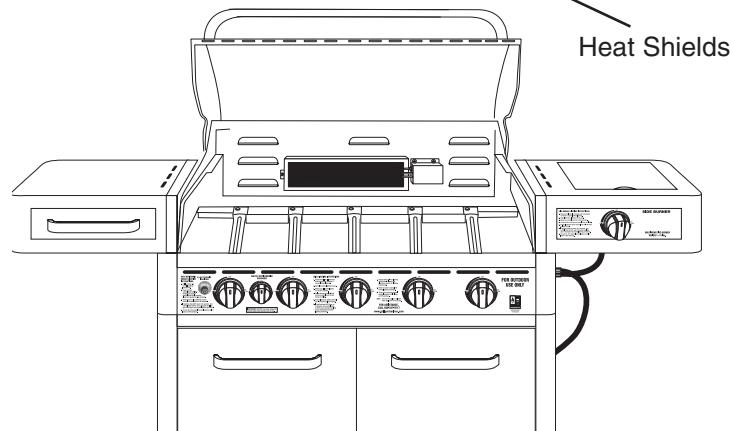
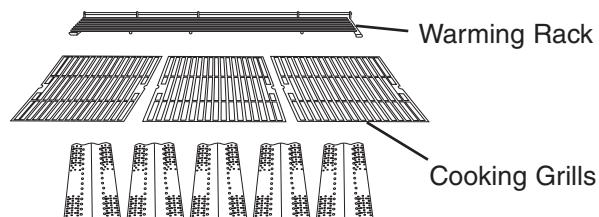
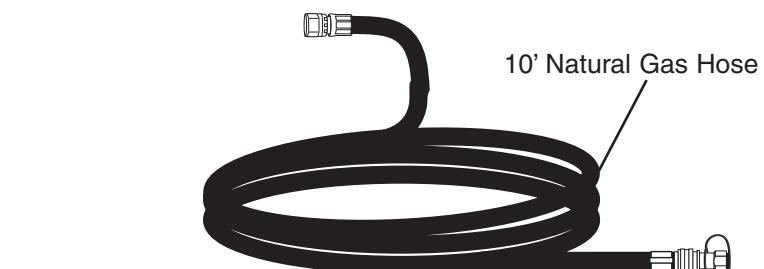
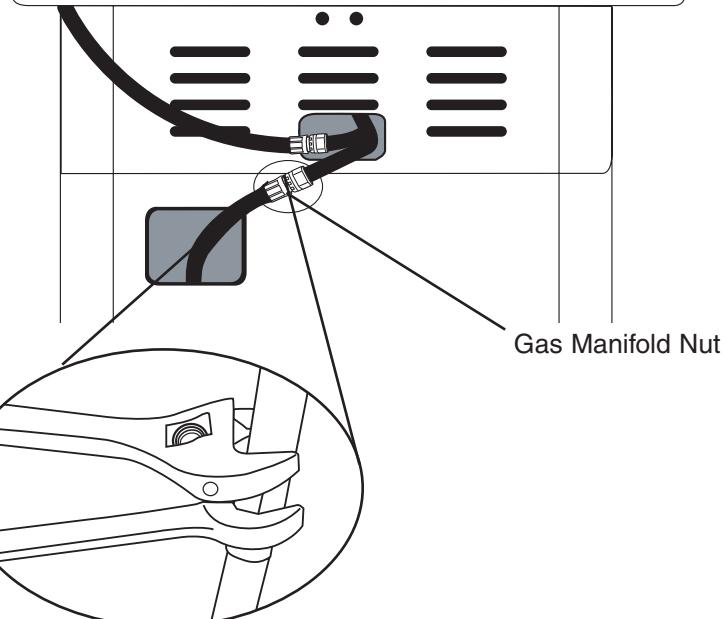
Remove cotter pin from side burner "foot". Carefully lift side burner up and away from valve nozzle. Set aside for later use.

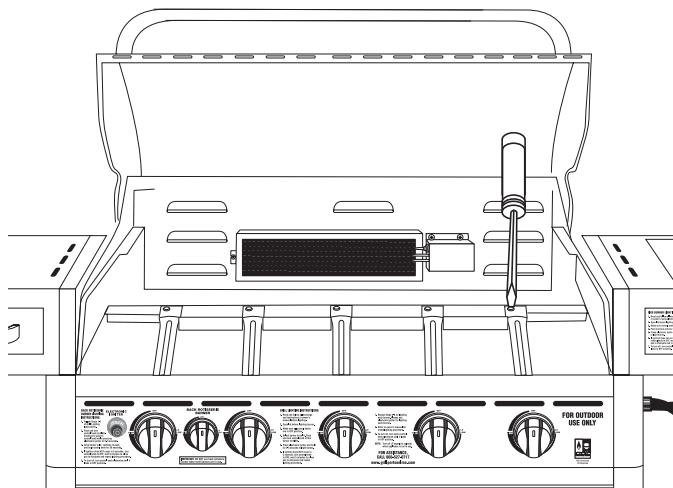


Cotter Pin

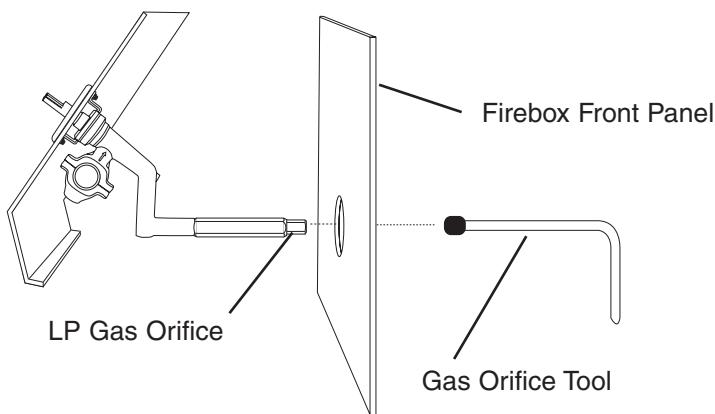
Step 3

Open hood and remove warming rack, cooking grills and heat shields. Set aside for later use.





Side View



Step 4

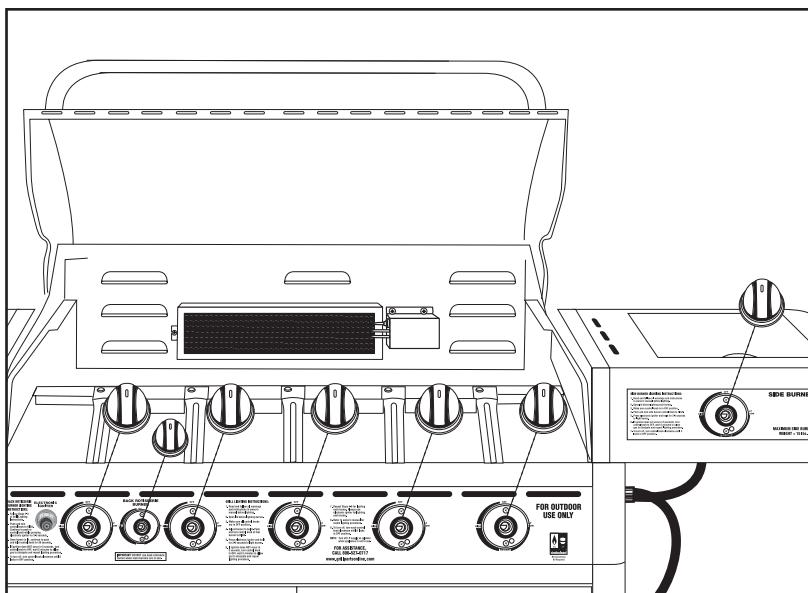
Remove screw from each burner "foot" using a screwdriver. Carefully lift each burner up and away from valve openings. Set aside for later use.

Step 5

Use the gas orifice tool to remove the LP brass orifice from main burner valves through the hole on the firebox front panel. Repeat this step for all main, side and rotisserie burner valves in your grill. The side burner valve orifice is under the side shelf.

Note: All orifices of the grill, except rotisserie, are double orifices type (LP gas and natural gas). You only remove the LP gas orifice tip.

CAUTION: Some parts may contain sharp edges. Wear protective gloves if necessary.



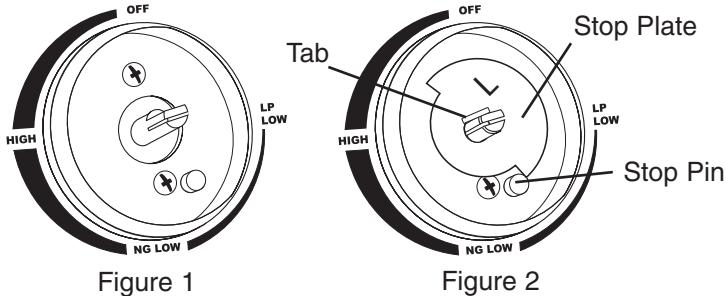
Step 6

Remove all the control knobs from the control panel and set aside for later use.

Step 7

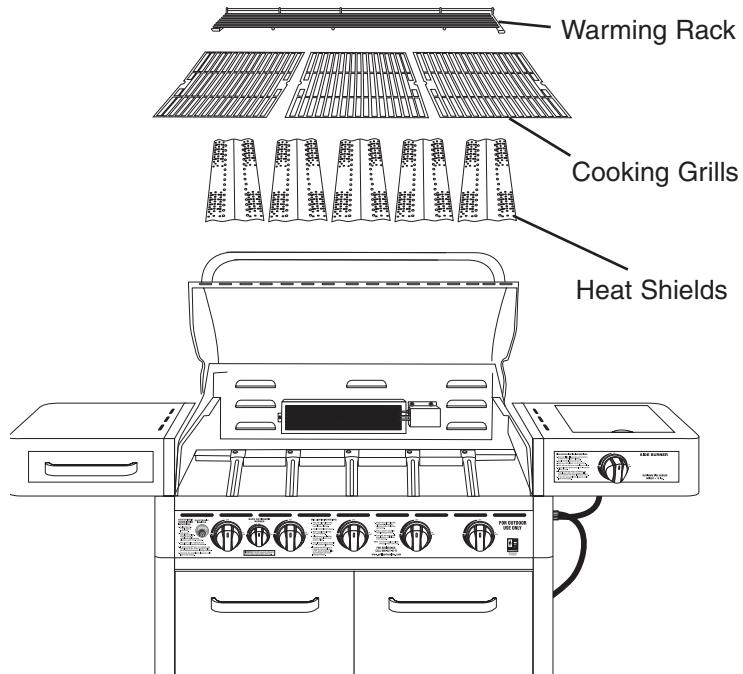
Figure 1 shows valve stem and bezel with the control knob removed. Take five large stop plates from the component card and place them over the main and side burner valve stems as illustrated (Figure 2). Take the small stop plate from the component card and place it over the rotisserie burner valve stem (Figure 3). Verify the tab and the stamped letter on the stop plates face out. Replace control knobs when finished.

⚠ WARNING: We recommend and request that you do not remove the control panel in order to access the valve tips. If you choose to remove the control panel, you must replace the control panel bezels exactly as illustrated in Figure 2. Failure to replace the bezels as illustrated could lead to personal injury and/or property damage.



Step 8

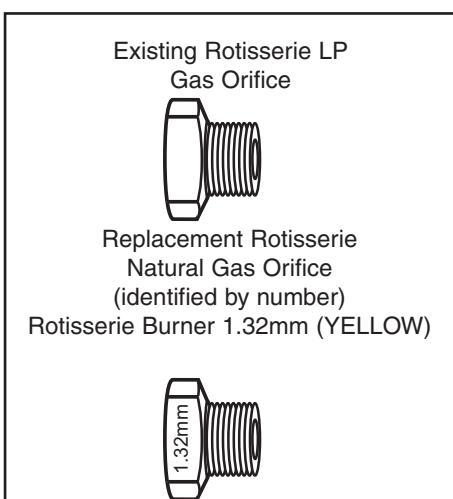
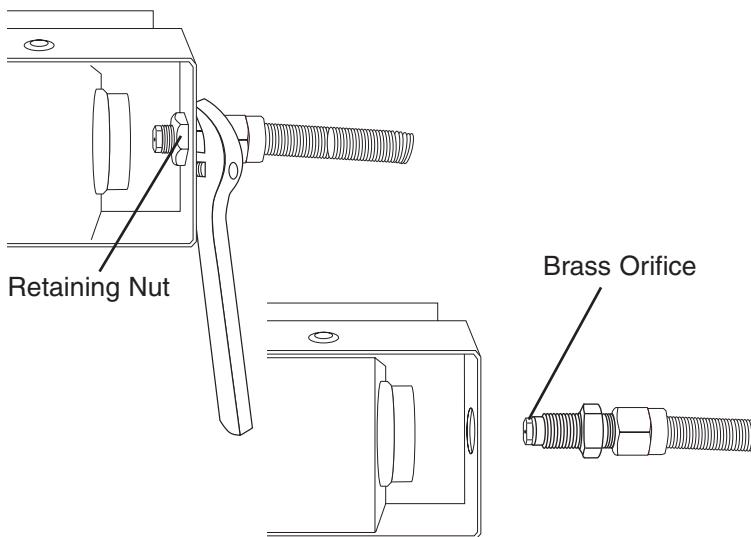
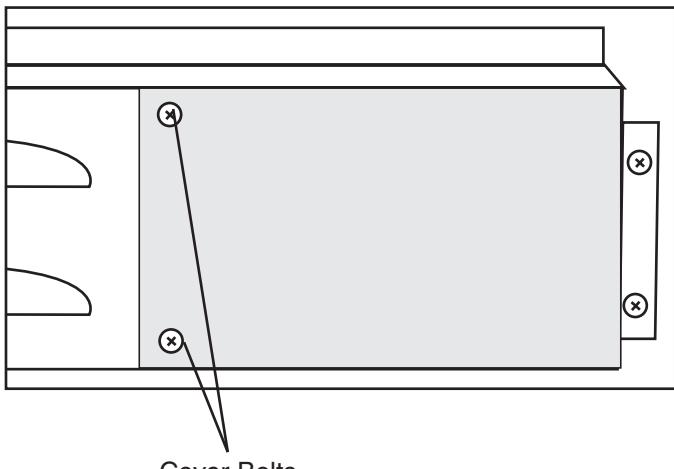
Carefully replace each burner, making sure burner openings slide over valve nozzles. Screw each main burner "foot" down using screwdriver and screws that were set aside in Step 4. Replace cotter pin in side burner "foot" that were set aside in Step 2.



Step 9

Replace warming rack, cooking grills, heat shields and grease tray.

Note: Follow directions in the leak testing section of this manual before using this grill.



810-8550-S, 810-8552-S & 810-8555-S ROTISSERIE BURNERS

⚠ CAUTION: Only use specified natural gas orifice for your grill.

Note: It is helpful to keep the screws with the components as they are removed for ease of reassembly.

Step 10

Remove the two screws of panel to gain access to the rotisserie LP valve on back side of grill. Set aside for later use.

Step 11

Using an adjustable wrench to hold the gas line secure, use the open end wrench provided to loosen the gas line retaining nut. With the rotisserie gas supply line detached from the housing, use two wrenches to remove the LP brass orifice from the gas supply line. Replace the LP gas brass orifice with the proper natural gas orifice. (1.32mm YELLOW)

Note: Bending the hose could damage the supply line.

Step 12

Reattach gas supply line to the rotisserie housing by securing with the retaining nut removed in Step 11.

Note: Leave the back panel off until the end of conversion and all gas leak testing has been completed.

Step 13

Re-install rotisserie cover using the bolts that were set aside in Step 10.

CONVERSION INSTRUCTIONS

810-8530-S & 810-8532-S

⚠ CAUTION: Some parts may contain sharp edges. Wear protective gloves if necessary.

⚠ WARNING: Only use the specific orifice designated for your grill model. Always double check the millimeter size on the side of the orifice tip prior to installation. Use of any other orifice could lead to personal injury, property damage and void your grill warranty.

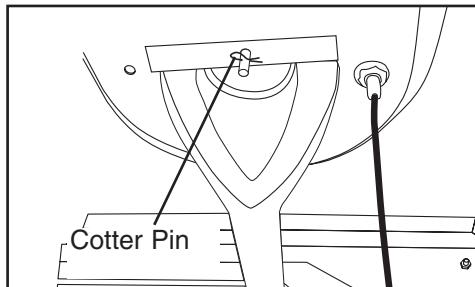
Note: Make sure all control knobs are in the off position, LP tank valve is closed and tank is disconnected from regulator and removed from grill.

Step 1

Using an adjustable wrench to hold the gas manifold connection secure, use a 3/4" wrench to loosen the hose connection nut. Replace existing LP hose/regulator assembly with natural gas 10' hose assembly. Tighten the connection carefully using two wrenches.

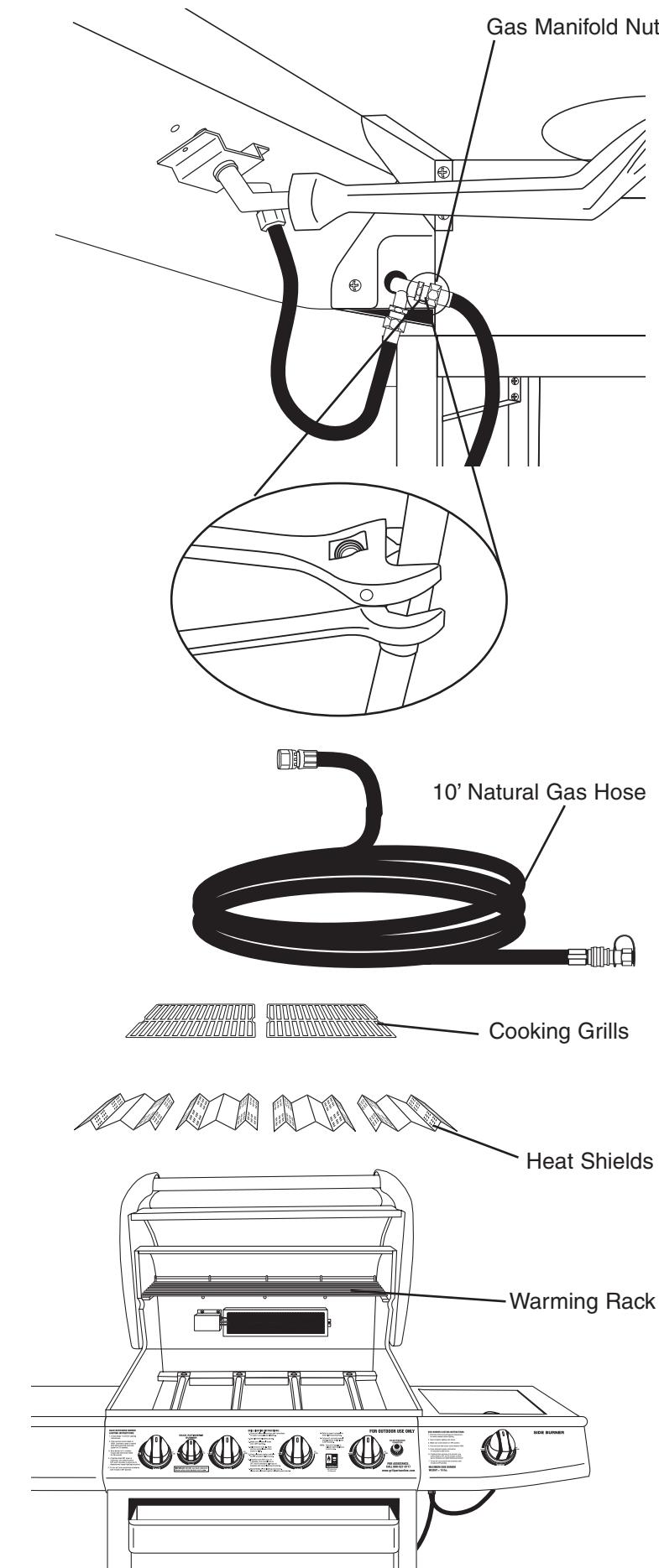
Step 2

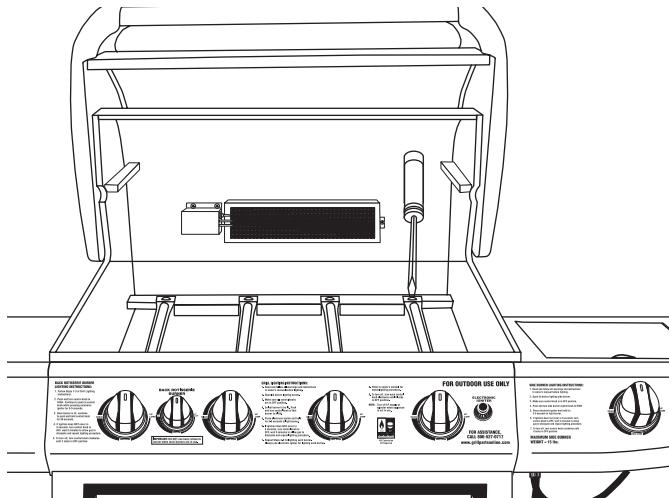
Remove cotter pin from side burner "foot". Carefully lift side burner up and away from valve nozzle. Set aside for later use.



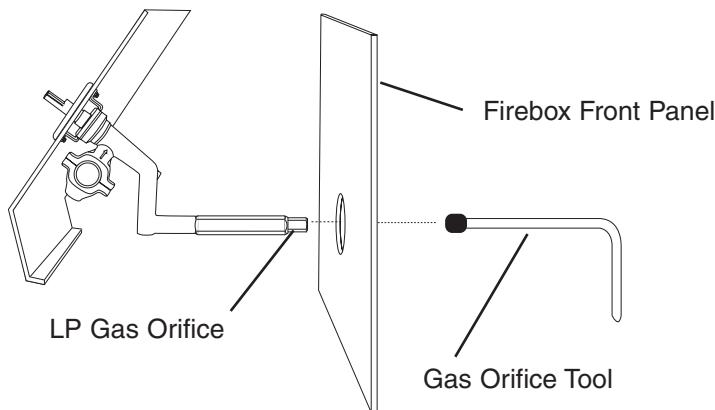
Step 3

Open hood and remove warming rack, cooking grills and heat shields. Set aside for later use.





Side View



Step 4

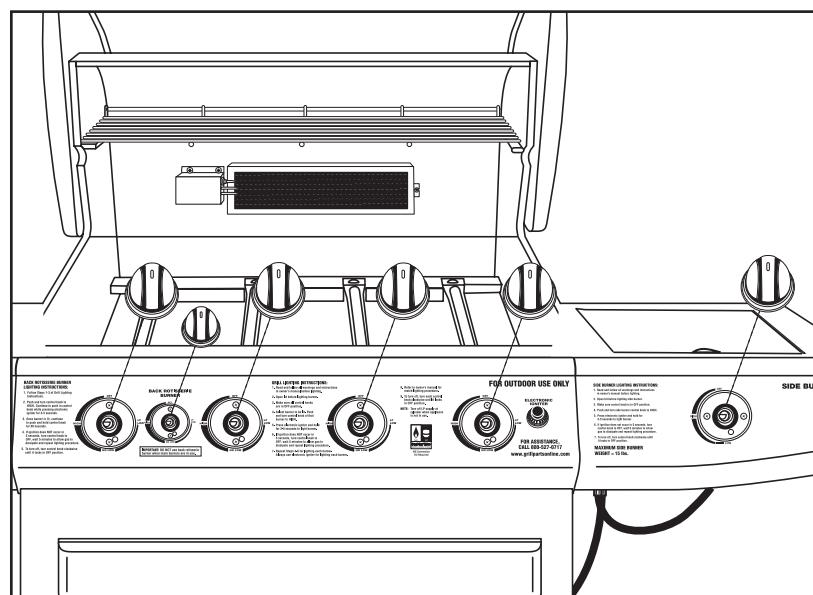
Remove screw from each burner "foot" using a screwdriver. Carefully lift each burner up and away from valve openings. Set aside for later use.

Step 5

Use the gas orifice tool to remove the LP brass orifice from main burner valves through the hole on the firebox front panel. Repeat this step for all main and side burner valves in your grill. The side burner valve orifice is under the side shelf.

Note: All orifices of the grill, except rotisserie, are double orifices type (LP gas and natural gas). You only remove the LP gas orifice tip.

⚠ CAUTION: Some parts may contain sharp edges. Wear protective gloves if necessary.



Step 6

Remove all the control knobs from the control panel and set aside for later use.

Step 7

Figure 1 shows valve stem and bezel with the control knob removed. Take five large stop plates from the component card and place them over the main and side burner valve stems as illustrated (Figure 2). Take the small stop plate from the component card and place it over the rotisserie burner valve stem (Figure 3). Verify the tab and the stamped letter on the stop plates face out. Replace control knobs when finished.

⚠ WARNING: We recommend and request that you do not remove the control panel in order to access the valve tips. If you choose to remove the control panel, you must replace the control panel bezels exactly as illustrated in Figure 2. Failure to replace the bezels as illustrated could lead to personal injury and/or property damage.

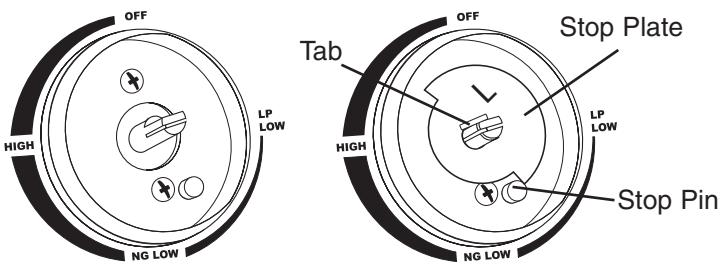


Figure 1

Figure 2

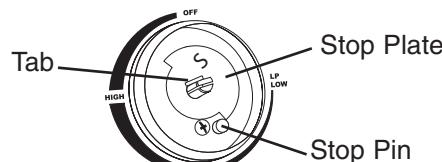
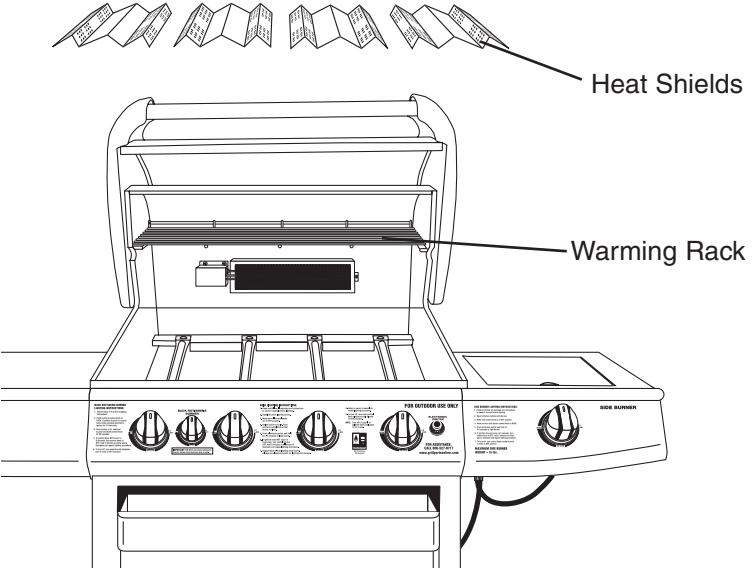


Figure 3



Step 8

Carefully replace each burner, making sure burner openings slide over valve nozzles. Screw each main burner "foot" down using screwdriver and screws that were set aside in Step 4. Replace cotter pin in side burner "foot" that were set aside in Step 2.

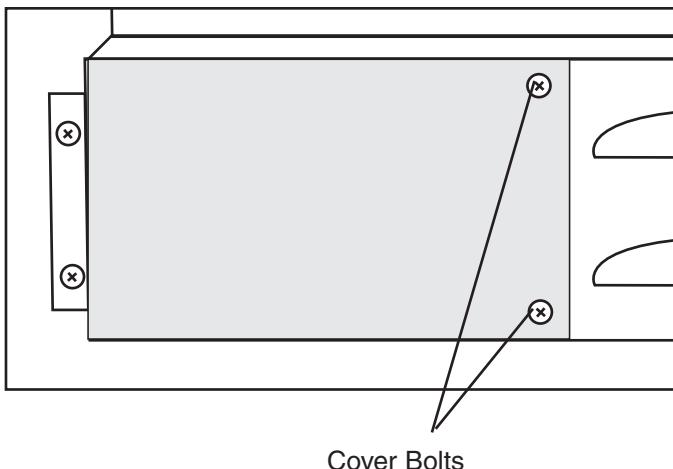


Step 9

Replace warming rack, cooking grills, heat shields and grease tray.

Note: Follow directions in the leak testing section of this manual before using this grill.

810-8530-S ROTISSERIE BURNER

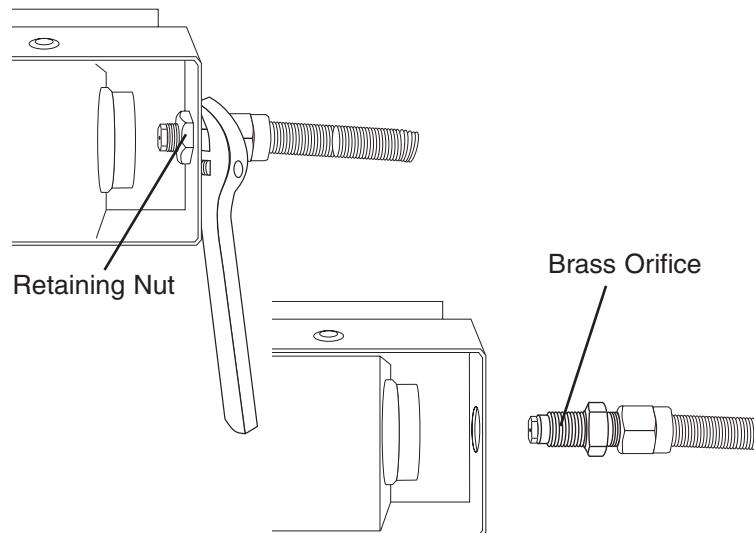


⚠ CAUTION: Only use specified natural gas orifice for your grill.

Note: It is helpful to keep the screws with the components as they are removed for ease of reassembly.

Step 10

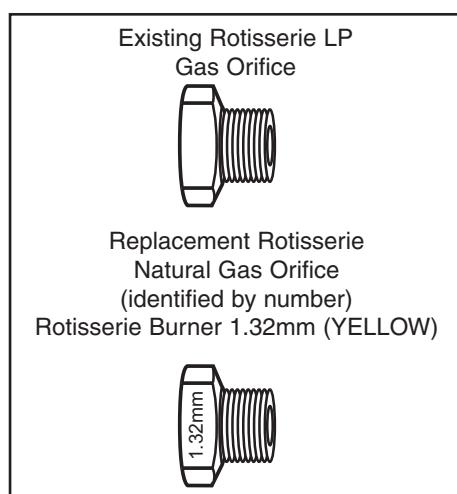
Remove the two screws of panel to gain access to the rotisserie LP valve on back side of grill. Set aside for later use.



Step 11

Using an adjustable wrench to hold the gas line secure, use the open end wrench provided to loosening the gas line retaining nut. With the rotisserie gas supply line detached from the housing, use two wrenches to remove the LP brass orifice from the gas supply line. Replace the LP gas brass orifice with the proper natural gas orifice. (1.32mm YELLOW)

Note: Bending the hose could damage the supply line.



Step 12

Reattach gas supply line to the rotisserie housing by securing with the retaining nut removed in Step 11.

Note: Leave the back panel off until the end of conversion and all gas leak testing has been completed.

Step 13

Re-install rotisserie cover using the bolts that were set aside in Step 10.

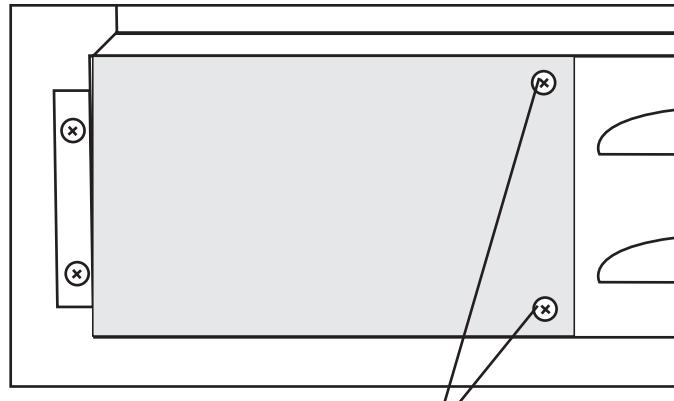
810-8532-S ROTISSERIE BURNER

⚠ CAUTION: Only use specified natural gas orifice for your grill.

Note: It is helpful to keep the screws with the components as they are removed for ease of reassembly.

Step 10

Remove the two screws of panel to gain access to the rotisserie LP valve on back side of grill. Set aside for later use.

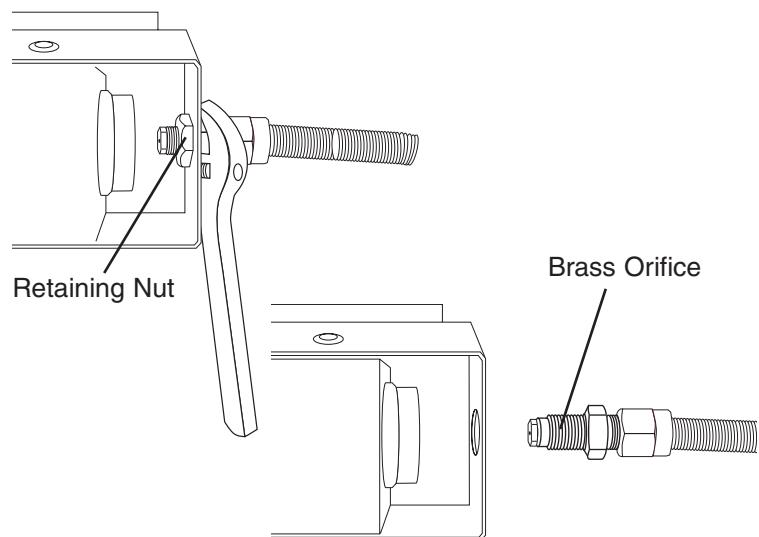


Cover Bolts

Step 11

Using an adjustable wrench to hold the gas line secure, use the open end wrench provided to loosening the gas line retaining nut. With the rotisserie gas supply line detached from the housing, use two wrenches to remove the LP brass orifice from the gas supply line.

Note: Bending the hose could damage the supply line.



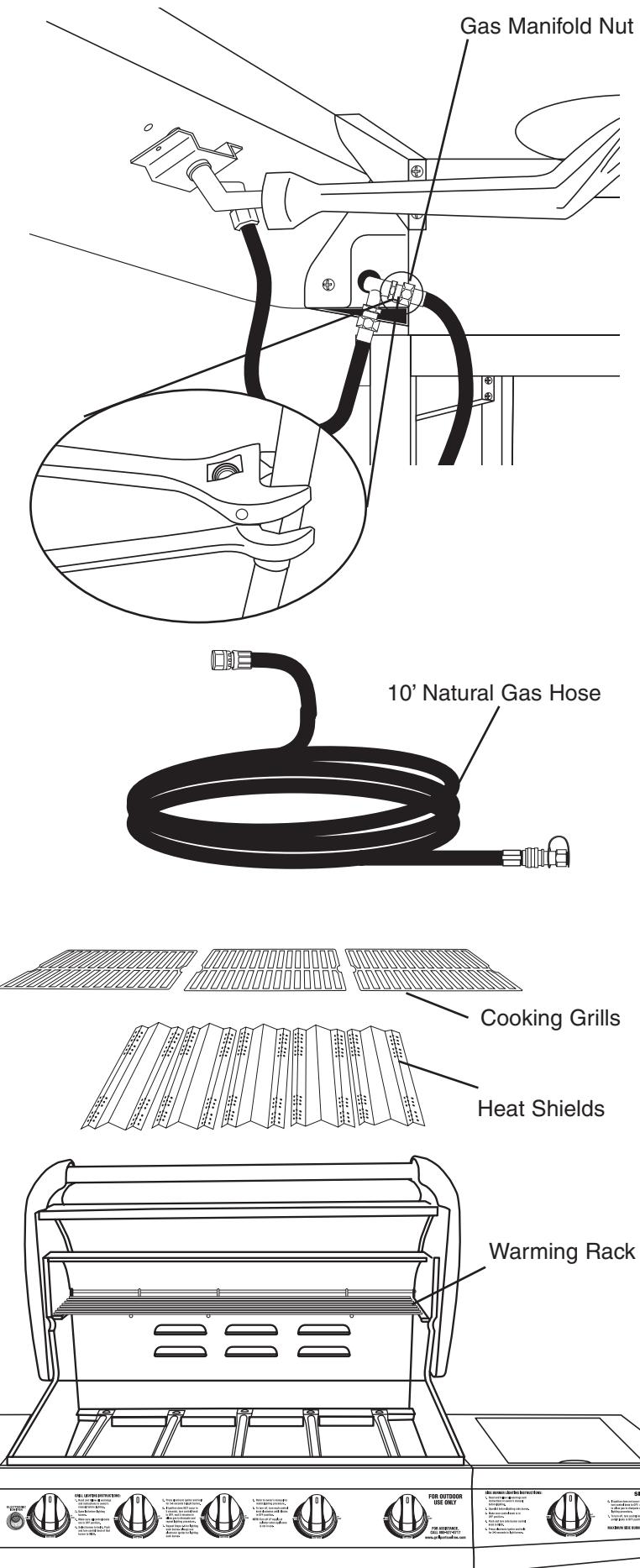
Step 12

Reattach gas supply line to the rotisserie housing by securing with the retaining nut removed in Step 11.

Note: Leave the back panel off until the end of conversion and all gas leak testing has been completed.

Step 13

Re-install rotisserie cover using the bolts that were set aside in Step 10.



CONVERSION INSTRUCTIONS **810-8500-S**

⚠ CAUTION: Some parts may contain sharp edges. Wear protective gloves if necessary.

⚠ WARNING: Only use the specific orifice designated for your grill model. Always double check the millimeter size on the side of the orifice tip prior to installation. Use of any other orifice could lead to personal injury, property damage and void your grill warranty.

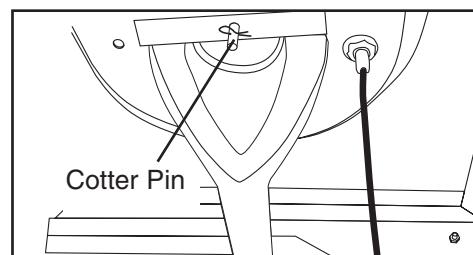
Note: Make sure all control knobs are in the off position, LP tank valve is closed and tank is disconnected from regulator and removed from grill.

Step 1

Using an adjustable wrench to hold the gas manifold connection secure, use a 3/4" wrench to loosen the hose connection nut. Replace existing LP hose/regulator assembly with natural gas 10' hose assembly. Tighten the connection carefully using two wrenches.

Step 2

Remove cotter pin from side burner "foot". Carefully lift side burner up and away from valve nozzle. Set aside for later use.

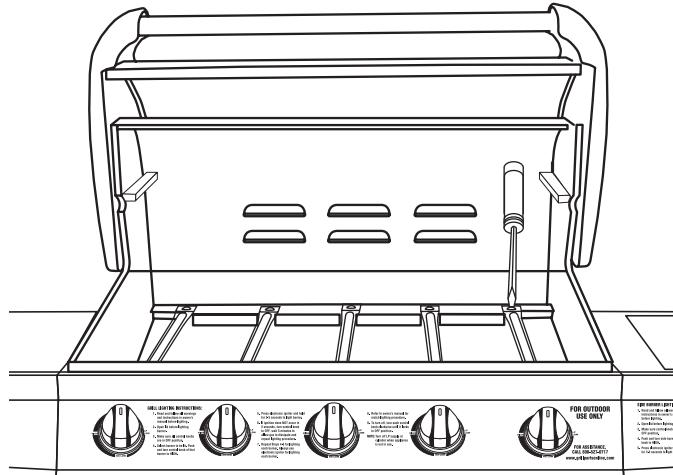


Step 3

Open hood and remove warming rack, cooking grills and heat shields. Set aside for later use.

Step 4

Remove screw from each burner "foot" using a screwdriver. Carefully lift each burner up and away from valve openings. Set aside for later use.



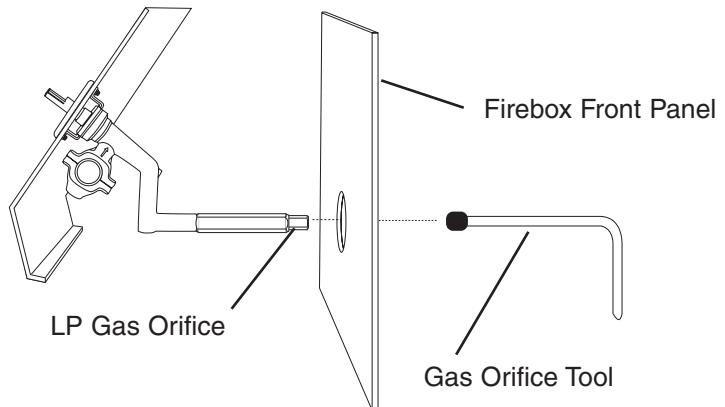
Step 5

Use the gas orifice tool to remove the LP brass orifice from main burner valves through the hole on the firebox front panel. Repeat this step for all main and side burner valves in your grill. The side burner valve orifice is under the side shelf.

Note: All orifices of the grill, except rotisserie, are double orifices type (LP gas and natural gas). You only remove the LP gas orifice tip.

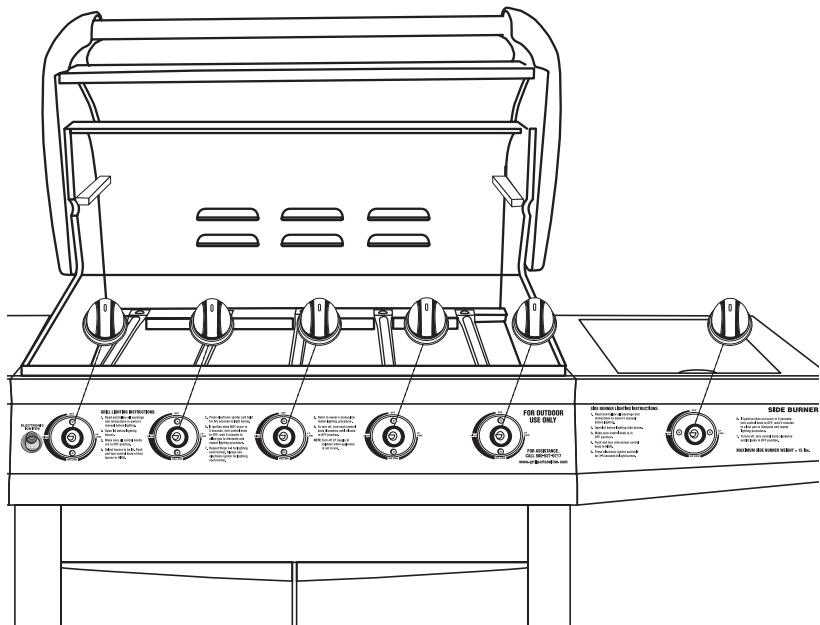
CAUTION: Some parts may contain sharp edges. Wear protective gloves if necessary.

Side View



Step 6

Remove all the control knobs from the control panel and set aside for later use.



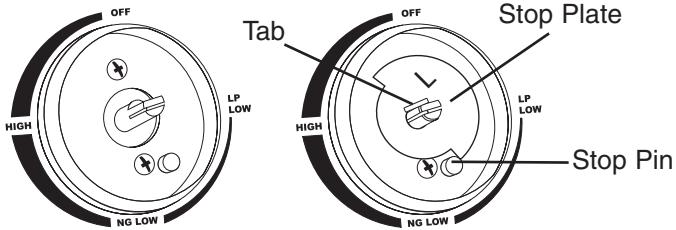


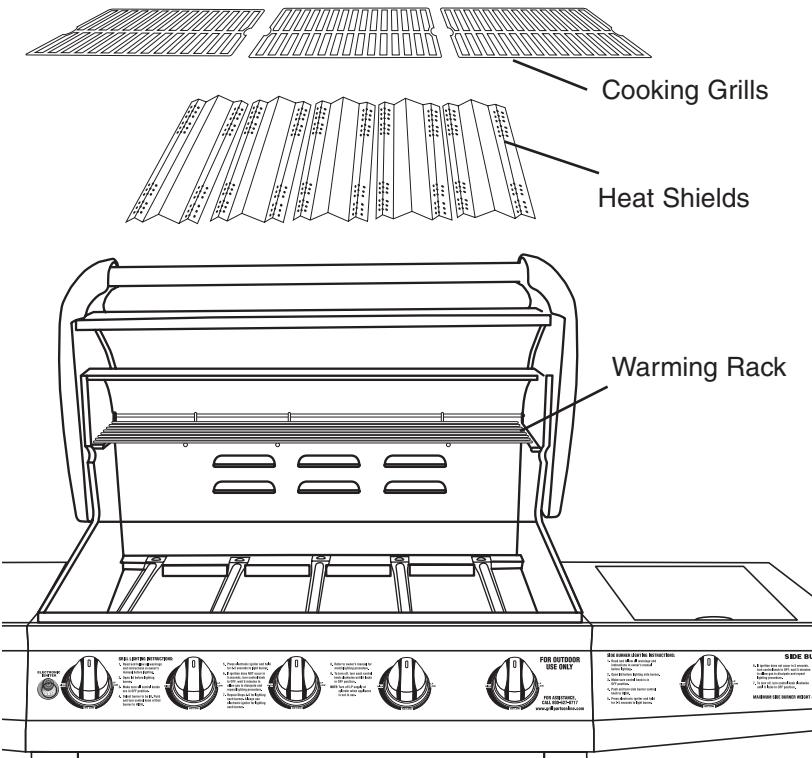
Figure 1

Figure 2

Step 7

Figure 1 shows valve stem and bezel with the control knob removed. Take five large stop plates from the component card and place them over the valve stems as illustrated (Figure 2). Verify the tab and the stamped letter on the stop plates face out. Replace control knobs when finished.

⚠ WARNING: We recommend and request that you do not remove the control panel in order to access the valve tips. If you choose to remove the control panel, you must replace the control panel bezels exactly as illustrated in Figure 2. Failure to replace the bezels as illustrated could lead to personal injury and/or property damage.



Step 8

Carefully replace each burner, making sure burner openings slide over valve nozzles. Screw each main burner "foot" down using screwdriver and screws that were set aside in Step 4. Replace cotter pin in side burner "foot" that were set aside in Step 2.

Step 9

Replace warming rack, cooking grills, heat shields and grease tray.

Note: Follow directions in the leak testing section of this manual before using this grill.

CONVERSION INSTRUCTIONS

810-7405-S

⚠ CAUTION: Some parts may contain sharp edges. Wear protective gloves if necessary.

⚠ WARNING: Only use the specific orifice designated for your grill model. Always double check the millimeter size on the side of the orifice tip prior to installation. Use of any other orifice could lead to personal injury, property damage and void your grill warranty.

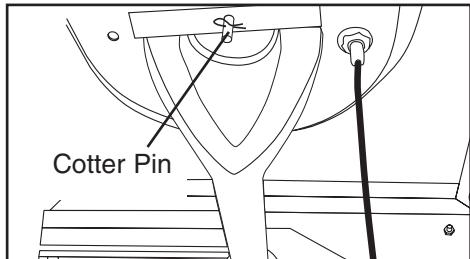
Note: Make sure all control knobs are in the off position, LP tank valve is closed and tank is disconnected from regulator and removed from grill.

Step 1

Using an adjustable wrench to hold the gas manifold connection secure, use a 3/4" wrench to loosen the hose connection nut. Replace existing LP hose/regulator assembly with natural gas 10' hose assembly. Tighten the connection carefully using two wrenches.

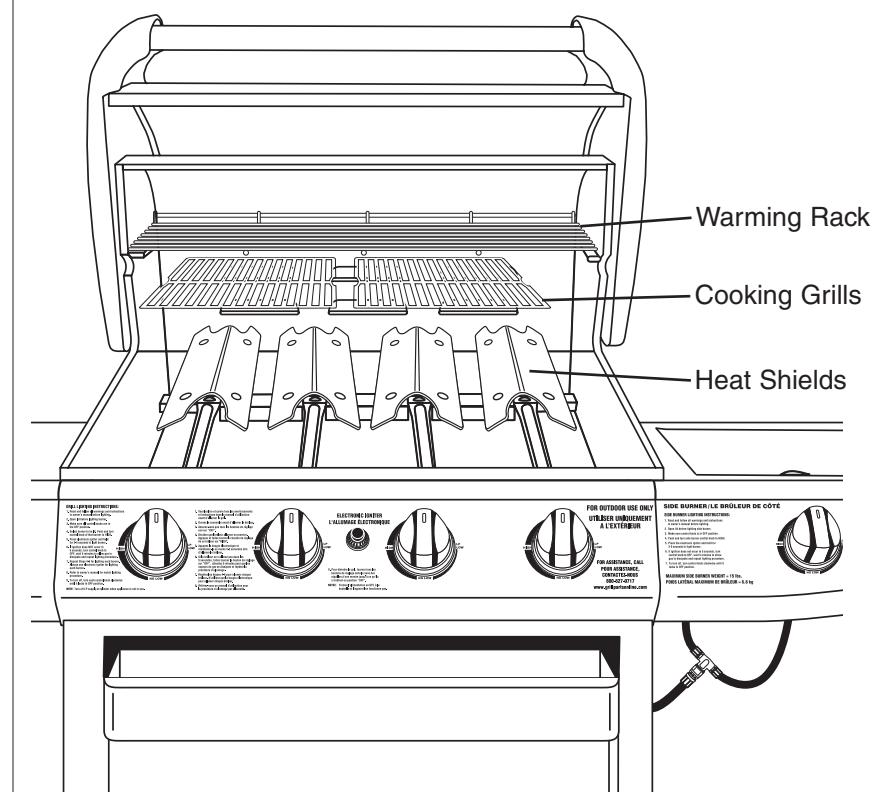
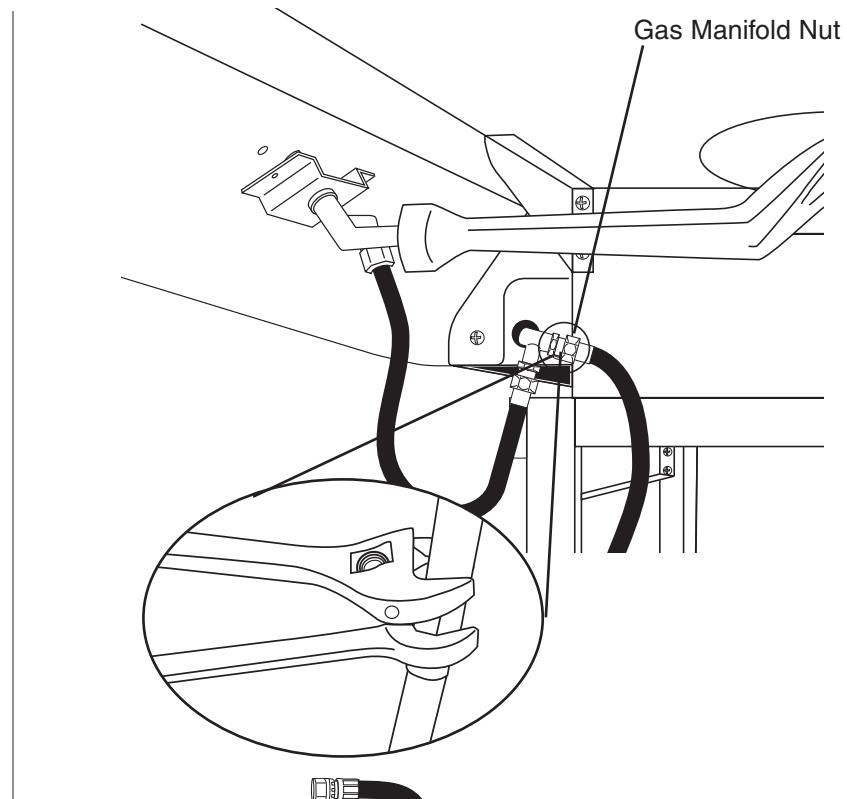
Step 2

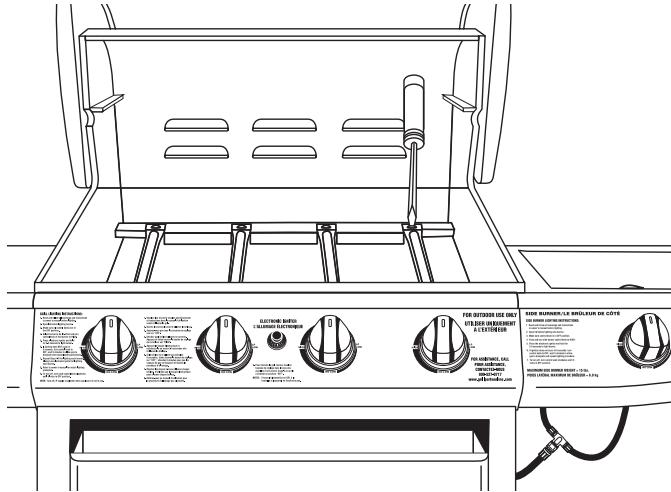
Remove cotter pin from side burner "foot". Carefully lift side burner up and away from valve nozzle. Set aside for later use.



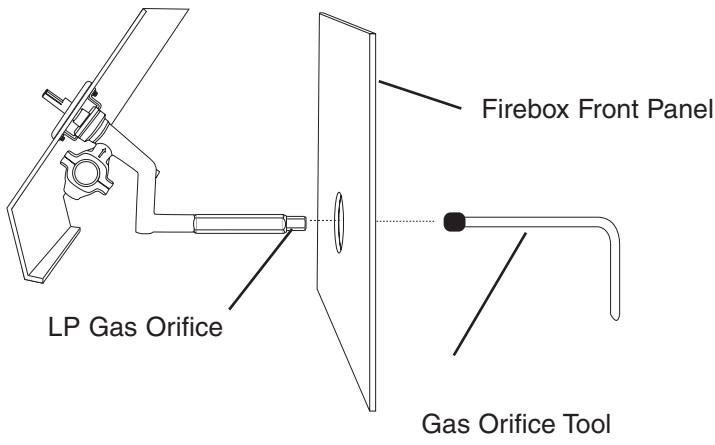
Step 3

Open hood and remove warming rack, cooking grills and heat shields. Set aside for later use.





Side View



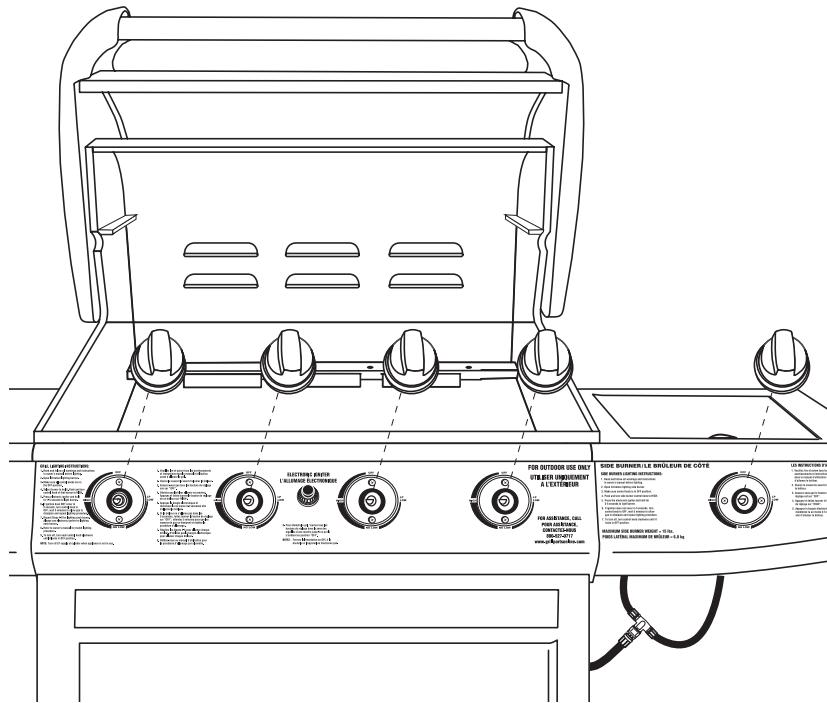
Step 4

Remove screw from each burner "foot" using a screwdriver. Carefully lift each burner up and away from valve openings. Set aside for later use.

Step 5

Use the gas orifice tool to remove the LP brass orifice from main burner valves through the hole on the firebox front panel. Repeat this step for all main and side burner valves in your grill. The side burner valve orifice is under the side shelf.

Note: All orifices of the grill, except rotisserie, are double orifices type (LP gas and natural gas). You only remove the LP gas orifice tip.



CAUTION: Some parts may contain sharp edges. Wear protective gloves if necessary.

Step 6

Remove all the control knobs from the control panel and set aside for later use.

Step 7

Figure 1 shows valve stem and bezel with the control knob removed. Take five large stop plates from the component card and place them over the valve stems as illustrated (Figure 2). Verify the tab and the stamped letter on the stop plates face out. Replace control knobs when finished.

⚠ WARNING: We recommend and request that you do not remove the control panel in order to access the valve tips. If you choose to remove the control panel, you must replace the control panel bezels exactly as illustrated in Figure 2. Failure to replace the bezels as illustrated could lead to personal injury and/or property damage.

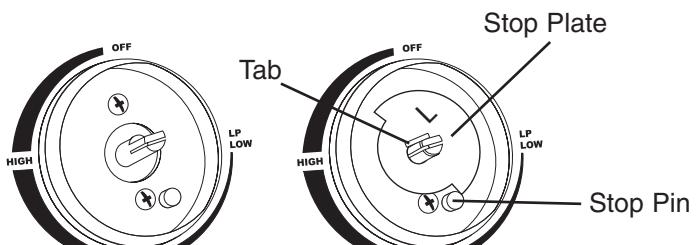
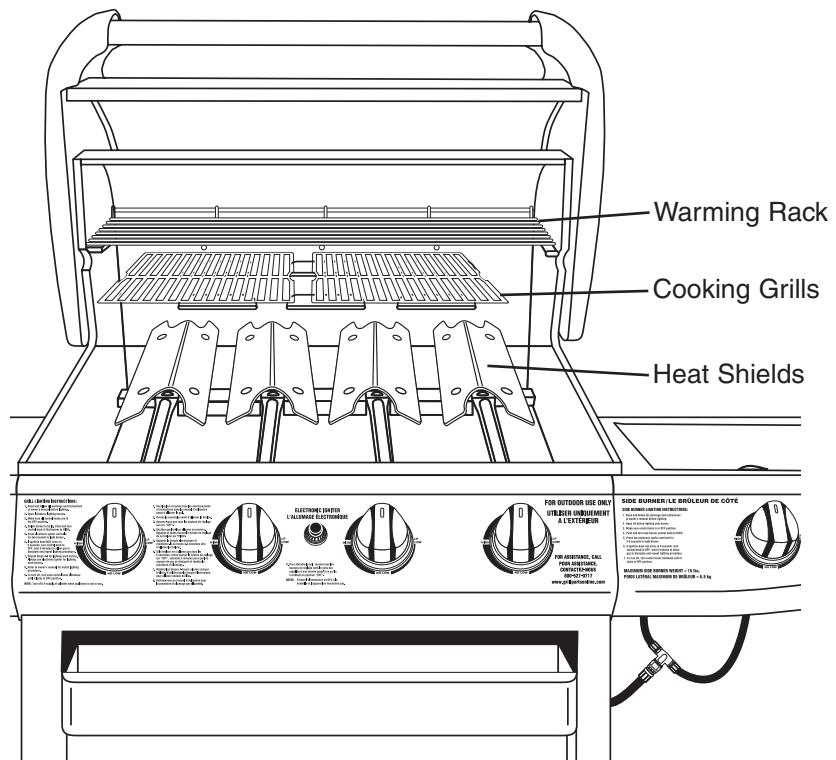


Figure 1

Figure 2

Step 8

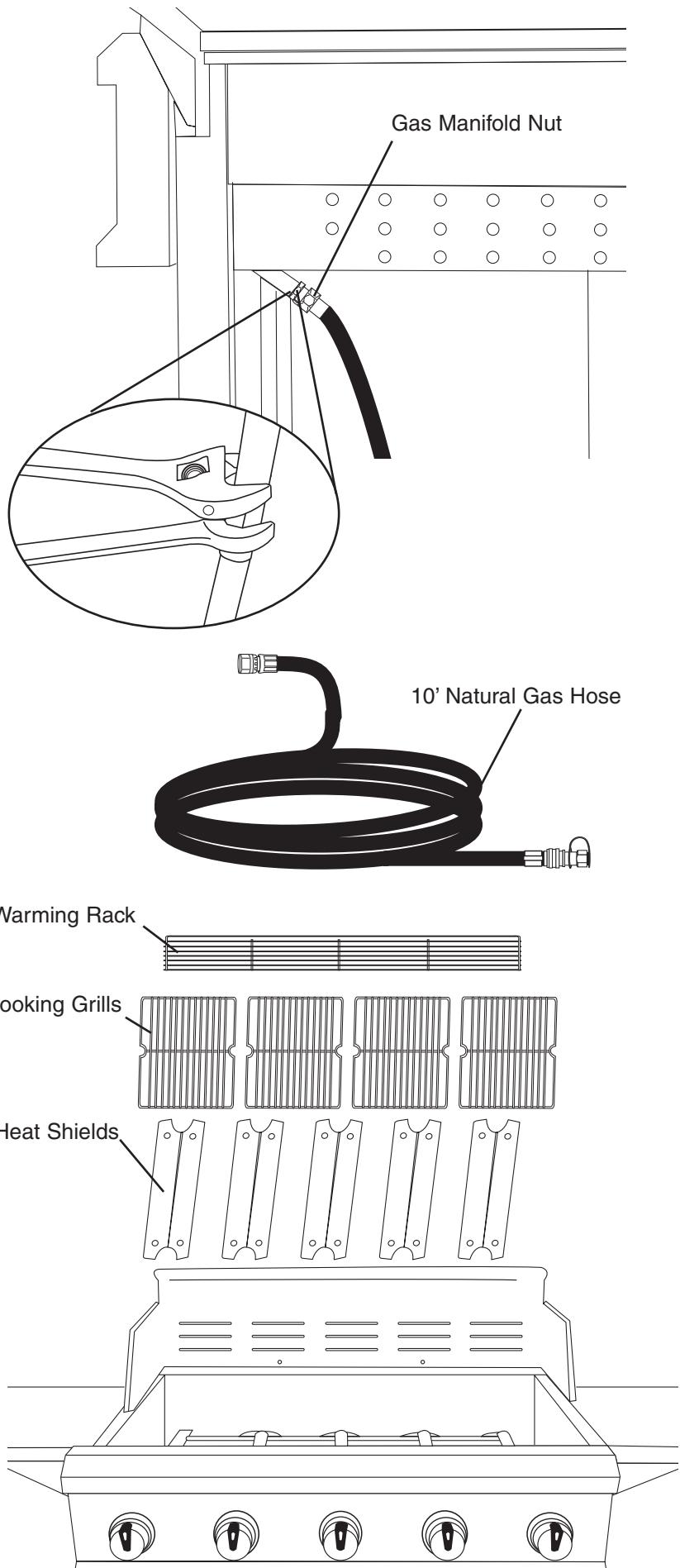
Carefully replace each burner, making sure burner openings slide over valve nozzles. Screw each main burner "foot" down using screwdriver and screws that were set aside in Step 4. Replace cotter pin in side burner "foot" that were set aside in Step 2.



Step 9

Replace warming rack, cooking grills, heat shields and grease tray.

Note: Follow directions in the leak testing section of this manual before using this grill.



CONVERSION INSTRUCTIONS 810-9590-S

⚠ CAUTION: Some parts may contain sharp edges. Wear protective gloves if necessary.

⚠ WARNING: Only use the specific orifice designated for your grill model. Always double check the millimeter size on the side of the orifice tip prior to installation. Use of any other orifice could lead to personal injury, property damage and void your grill warranty.

Note: Make sure all control knobs are in the off position, LP tank valve is closed and tank is disconnected from regulator and removed from grill.

Step 1

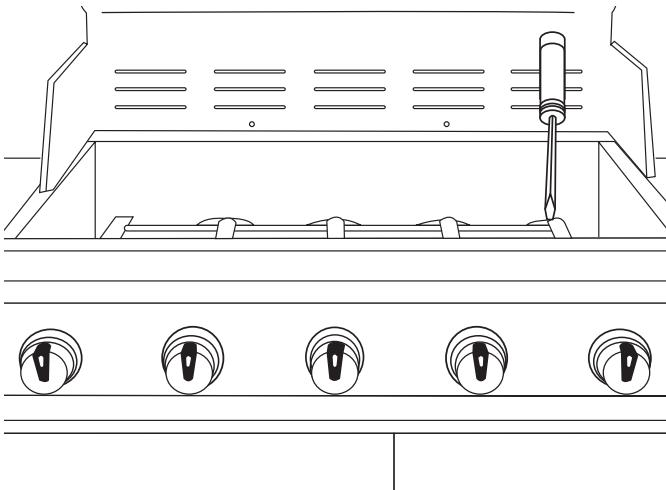
Using an adjustable wrench to hold the gas manifold connection secure, use a 3/4" wrench to loosen the hose connection nut. Replace existing LP hose/regulator assembly with natural gas 10' hose assembly. Tighten the connection carefully using two wrenches.

Step 2

Open hood and remove warming rack, cooking grills and heat shields. Set aside for later use.

Step 3

Remove screw from each burner "foot" using a screwdriver. Carefully lift each burner up and away from valve openings. Set aside for later use.

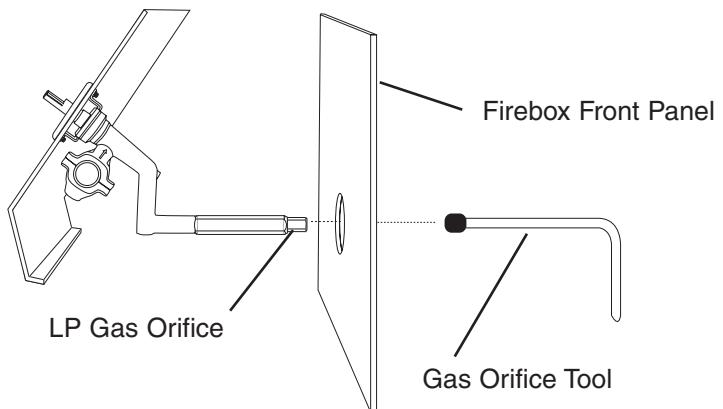


Step 4

Use the gas orifice tool to remove the LP brass orifice from main burner valves through the hole on the firebox front panel. Repeat this step for all main and side burner valves in your grill. The side burner valve orifice is under the side shelf.

Note: All orifices of the grill, except rotisserie, are double orifices type (LP gas and natural gas). You only remove the LP gas orifice tip.

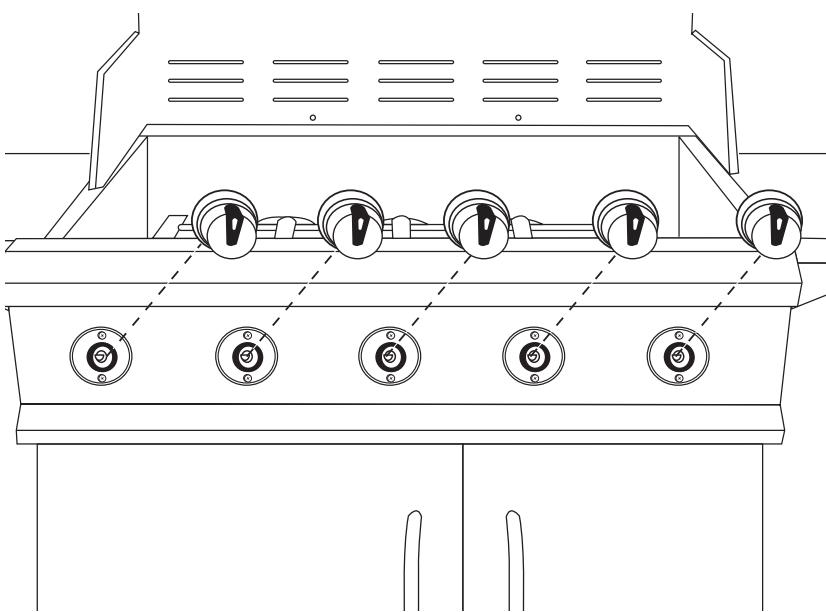
Side View



CAUTION: Some parts may contain sharp edges. Wear protective gloves if necessary.

Step 5

Remove all the control knobs from the control panel and set aside for later use.



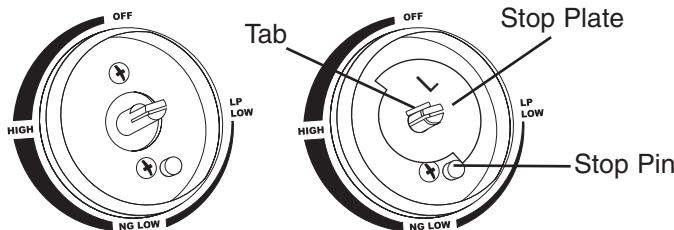


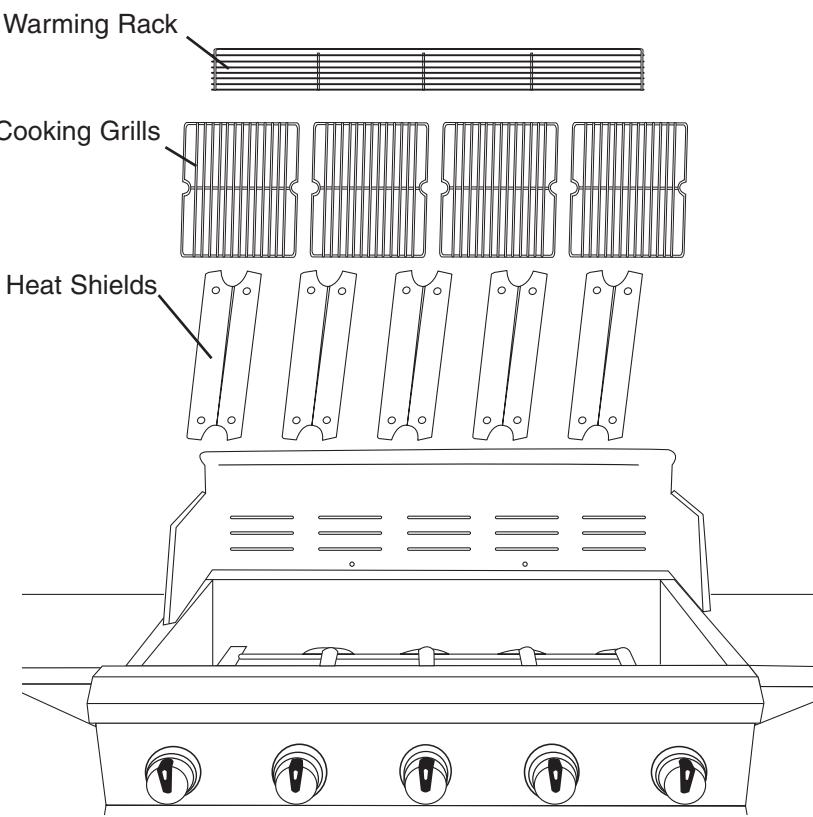
Figure 1

Figure 2

Step 6

Figure 1 shows valve stem and bezel with the control knob removed. Take five large stop plates from the component card and place them over the valve stems as illustrated (Figure 2). Verify the tab and the stamped letter on the stop plates face out. Replace control knobs when finished.

⚠ WARNING: We recommend and request that you do not remove the control panel in order to access the valve tips. If you choose to remove the control panel, you must replace the control panel bezels exactly as illustrated in Figure 2. Failure to replace the bezels as illustrated could lead to personal injury and/or property damage.



Step 7

Carefully replace each burner, making sure burner openings slide over valve nozzles. Screw each main burner "foot" down using screwdriver and screws that were set aside in Step 3.

Step 8

Replace warming rack, cooking grills, heat shields and grease tray.

Note: Follow directions in the leak testing section of this manual before using this grill.

CONVERSION INSTRUCTIONS

810-9520-S

⚠ CAUTION: Some parts may contain sharp edges. Wear protective gloves if necessary.

⚠ WARNING: Only use the specific orifice designated for your grill model. Always double check the millimeter size on the side of the orifice tip prior to installation. Use of any other orifice could lead to personal injury, property damage and void your grill warranty.

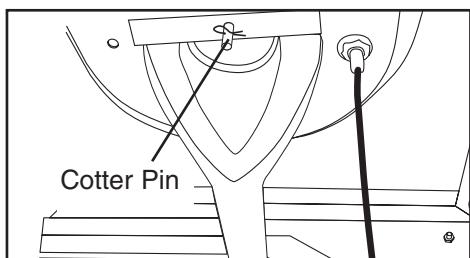
Note: Make sure all control knobs are in the off position, LP tank valve is closed and tank is disconnected from regulator and removed from grill.

Step 1

Using an adjustable wrench to hold the gas manifold connection secure, use a 3/4" wrench to loosen the hose connection nut. Replace existing LP hose/regulator assembly with natural gas 10' hose assembly. Tighten the connection carefully using two wrenches.

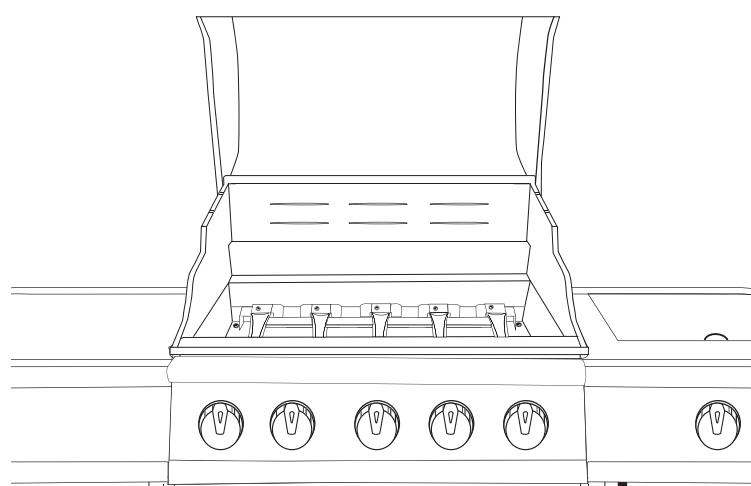
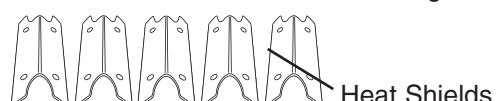
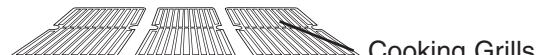
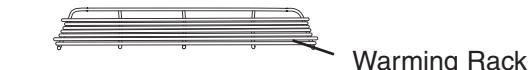
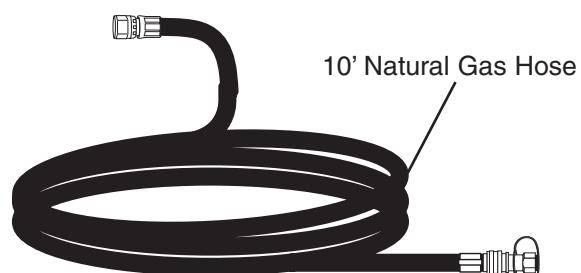
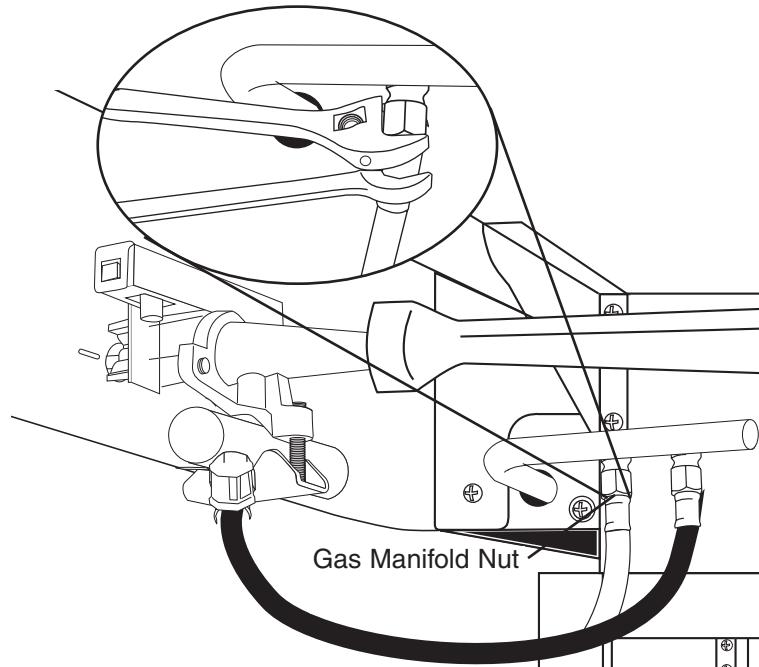
Step 2

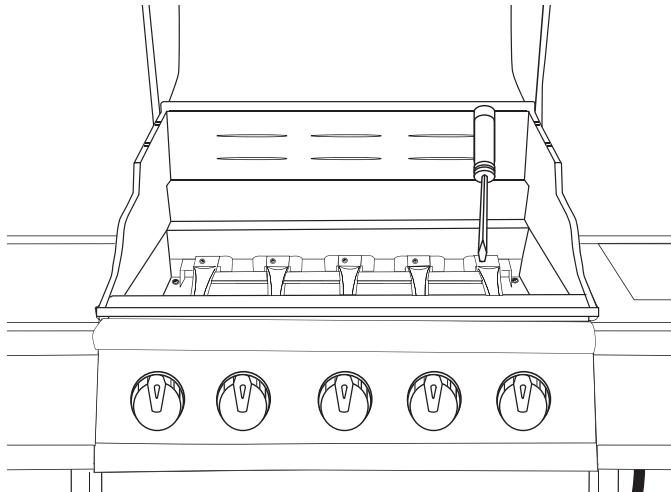
Remove cotter pin from side burner "foot". Carefully lift side burner up and away from valve nozzle. Set aside for later use.



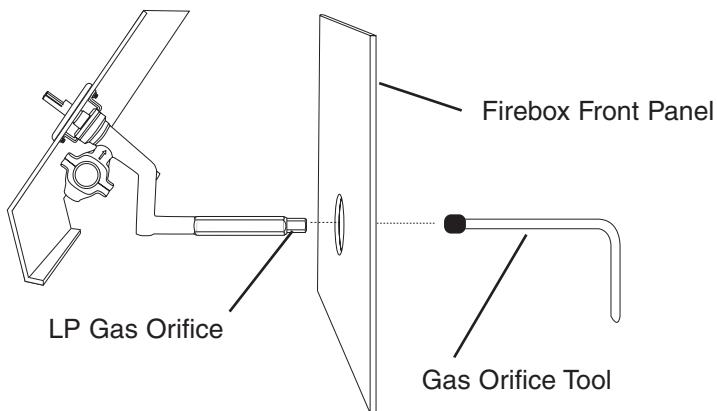
Step 3

Open hood and remove warming rack, cooking grills and heat shields. Set aside for later use.





Side View



Step 4

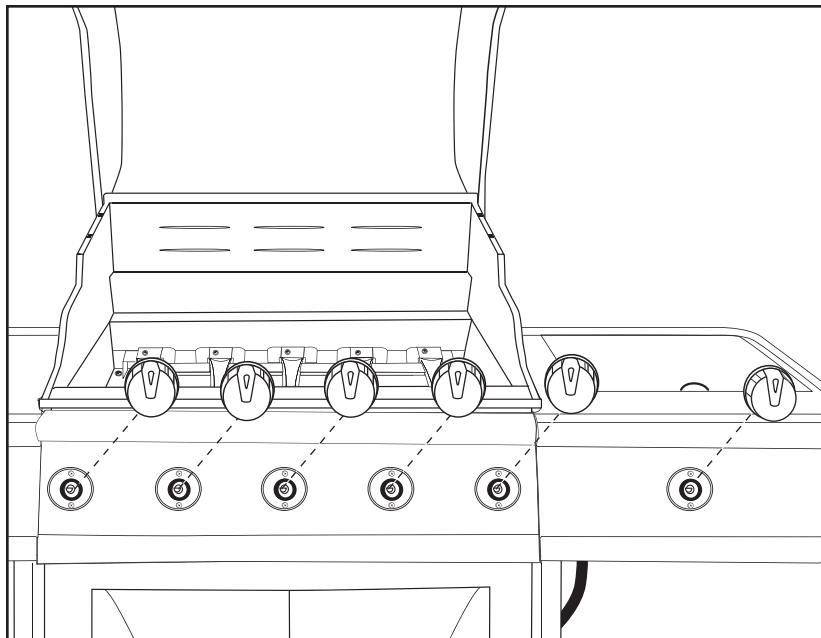
Remove screw from each burner "foot" using a screwdriver. Carefully lift each burner up and away from valve openings. Set aside for later use.

Step 5

Use the gas orifice tool to remove the LP brass orifice from main burner valves through the hole on the firebox front panel. Repeat this step for all main and side burner valves in your grill. The side burner valve orifice is under the side shelf.

Note: All orifices of the grill, except rotisserie, are double orifices type (LP gas and natural gas). You only remove the LP gas orifice tip.

CAUTION: Some parts may contain sharp edges. Wear protective gloves if necessary.



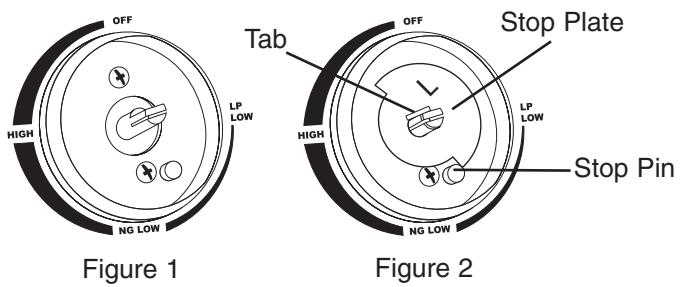
Step 6

Remove all the control knobs from the control panel and set aside for later use.

Step 7

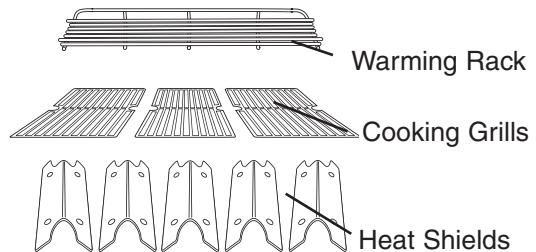
Figure 1 shows valve stem and bezel with the control knob removed. Take five large stop plates from the component card and place them over the valve stems as illustrated (Figure 2). Verify the tab and the stamped letter on the stop plates face out. Replace control knobs when finished.

⚠ WARNING: We recommend and request that you do not remove the control panel in order to access the valve tips. If you choose to remove the control panel, you must replace the control panel bezels exactly as illustrated in Figure 2. Failure to replace the bezels as illustrated could lead to personal injury and/or property damage.



Step 8

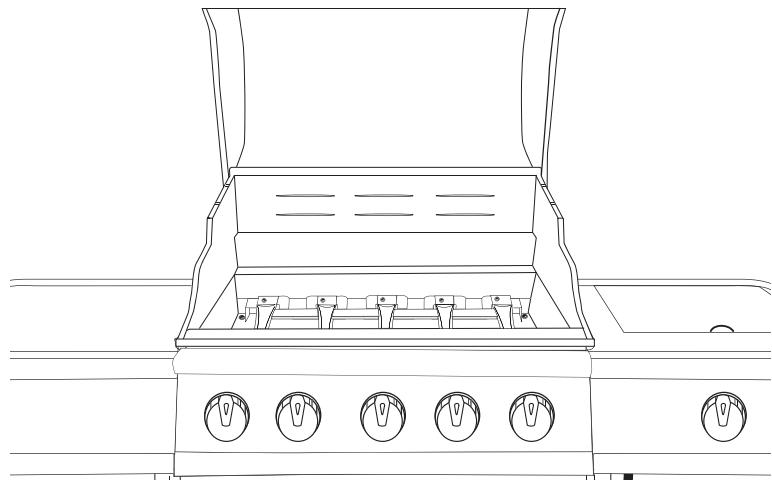
Carefully replace each burner, making sure burner openings slide over valve nozzles. Screw each main burner "foot" down using screwdriver and screws that were set aside in Step 4.



Step 9

Replace warming rack, cooking grills, heat shields and grease tray.

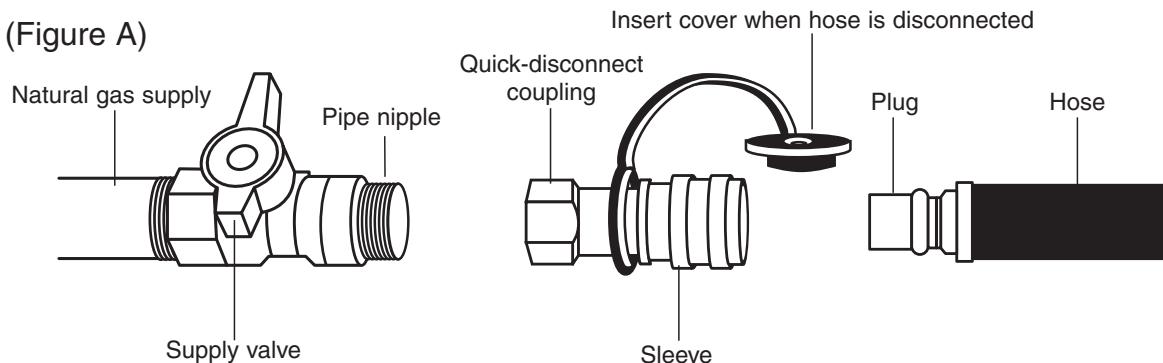
Note: Follow directions in the leak testing section of this manual before using this grill.



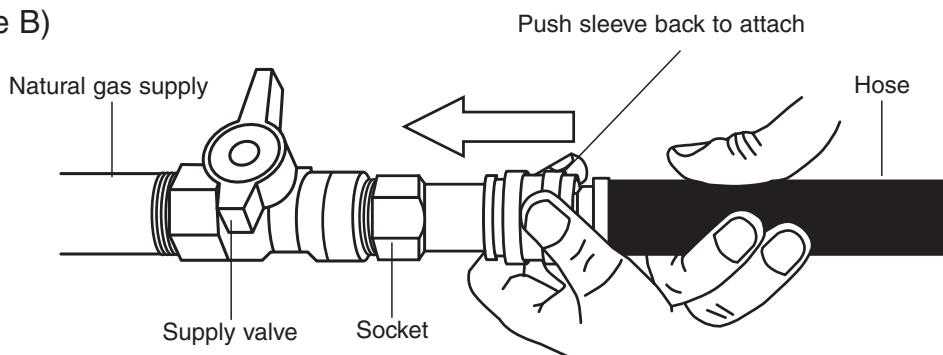
CONNECTING YOUR GRILL TO THE NATURAL GAS SOURCE

1. Coat pipe nipple with gas resistant teflon tape or pipe dope. Tighten quick-disconnect coupling onto pipe nipple that leads to natural gas supply (Figure A).
2. After grill is completely assembled, make sure natural gas supply valve is “OFF” and then connect natural gas hose to socket. Push sleeve back on socket (Figure B) and insert plug until sleeve snaps forward, locking plug into socket. Be sure to leak test these connections prior to use.

(Figure A)



(Figure B)



DISCONNECTING YOUR GRILL FROM THE NATURAL GAS SOURCE

1. Turn natural gas supply valve “OFF”
2. To disconnect, push sleeve back and pull plug out of sleeve.

WARNING

- Never use your grill without leak testing all gas connections and hoses. See the section on "Leak Testing" in this manual for proper procedures.
- Visually inspect the hose assembly prior to each use for evidence of damage, excess wear or deterioration. If found, replace the assembly before using your grill. Only the manufacturer's supplied replacement should be used.
- During assembly or conversion to natural gas, keep the supply hoses free of kinks and/or damage.

WARNING

AVOID HARD METAL PIPING

- DO NOT use hard metal piping of any kind to connect this converted natural gas grill. Use only natural gas hose specified by the manufacturer. Using hard metal piping or convoluted metal tubing is an unsafe practice. Movement of the grill can cause breakage of metal pipe.

DANGER

LEAK TESTING:

To prevent fire or explosion hazard:

- DO NOT smoke or permit ignition sources in the area while conducting a leak test.
- Perform test OUTDOORS only in a well ventilated area.
- Never perform a leak test with a match or open flame.
- Never perform a leak test while the grill is in use or while grill is still hot.

WARNING

WHEN TO PERFORM A LEAK TEST:

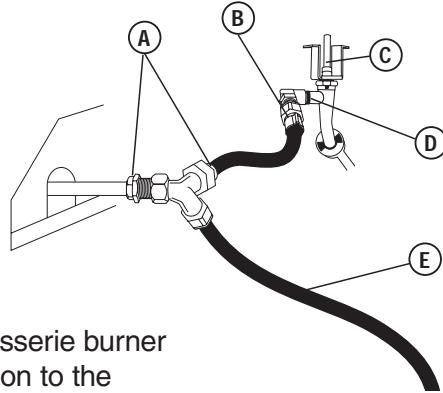
- After assembling or converting your natural gas grill and before lighting for the first time, even if purchased fully assembled.
- Any time the gas components are replaced.
- Any time your grill has been moved.
- At least once per year or if your grill has not been used for more than 60 days.

CHECKING FOR LEAKS:

1. Create a mixture of 50% water and 50% liquid dishwashing soap.
2. Open the lid.
3. Ensure all control knobs are set to the "OFF" position.
4. Ensure gas hose is tightly connected to gas source.
5. Turn on the fuel supply on at the source.
6. Apply the soap water mixture to the following:

Note: Some Grill models will have different connections than illustrated.

- (A) Hose connection to gas manifold.
- (B) Gas supply hose connection to side burner valve assembly.
- (C) Side burner valve stem cap. (if applicable)
- (D) Side burner connection to hose. (if applicable)
- (E) The full length of gas supply hose.



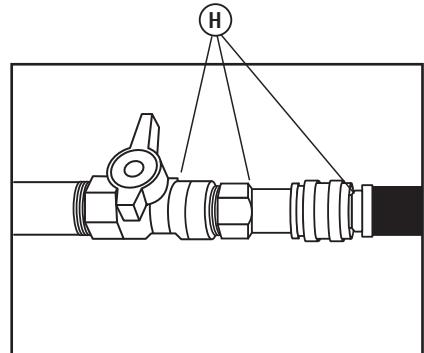
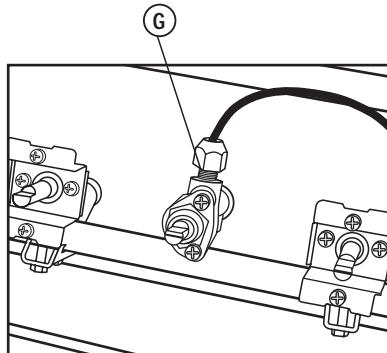
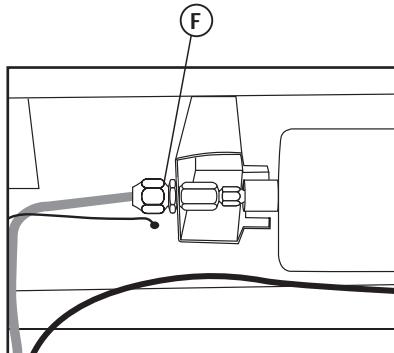
⚠ CAUTION:

Before first use, check gas supply line connection to rotisserie burner valve (under control panel) and gas supply line connection to the orifice (back of grill body). Push in and turn the rotisserie control knob to "HIGH" and hold in the knob when performing gas leak test on rotisserie valve. Allow gas to dissipate when finished.

- (F) Rotisserie orifice connection. (if applicable)
- (G) Rotisserie supply line connection to rotisserie valve assembly. (if applicable)

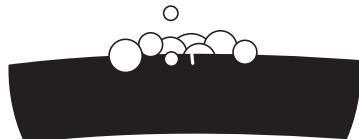
Note: Rotisserie gas supply line can be gas leak tested by removing the grease tray and applying soap water mixture from under the control panel.

- (H) Quick disconnect coupler.



7. Check each place listed (A–H) for growing bubbles which indicates a leak.
8. Turn off gas supply at source.
9. Turn on control knobs to release gas pressure in hose.
10. Turn control knobs to "OFF" position.
11. Tighten any leaking connections.
12. Repeat soapy water test until no leaks are detected.
13. Turn off gas supply at source until you are ready to use your grill.
14. Wash off soapy residue with cold water and towel dry.
15. Wait 5 minutes to allow all gas to evacuate the area before lighting grill.

Watch For Bubbles



⚠ CAUTION: DO NOT use the grill if leaks cannot be stopped.

Note: The leak test must be performed in an area that has adequate lighting in order to see if bubbles are developing.

⚠ WARNING

PRE-START CHECK LIST:

Property damage, bodily harm, severe burns, and death could result from failure to follow these safety steps. These steps should be performed after the grill has been assembled and prior to each use. DO NOT operate this grill until you have read and understand ALL of the warnings and instructions in this manual.

- Ensure that the grill is properly assembled.
- Inspect the gas supply hose for burns, chaffing, kinks, and proper routing before each use. If it is evident there is excessive abrasion or wear, or the hose is cut, it must be replaced prior the grill being used.
- Leak check all gas connections and hose. See section on "Leak Testing".
- Ensure that all electrical supply cords are properly grounded. Keep any electrical supply cord and the fuel supply hose away from any heated surfaces. Hose should be at least 3 inches from hot surfaces.
- Position your grill on level ground in a well ventilated location, a safe distance from combustible materials, buildings and overhangs.
- Properly place the empty grease tray under the grease drain hole in the bottom of the grill to catch grease during use.
- DO NOT obstruct the flow of combustion and ventilation air.

⚠ WARNING

Read, understand and follow all warnings and instructions contained in this manual. DO NOT skip any of the warnings and instructions contained in the preceding sections of this manual.

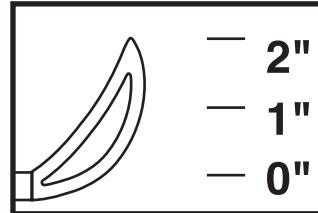
⚠ WARNING

LIGHTING INSTRUCTIONS:

Follow the instructions in your grill owners manual or on the control panel of the grill.

1. OPEN THE GRILL LID before attempting to light a burner so that fumes do not accumulate inside the grill. An explosion could occur if grill lid is down.
2. Check that all burner control knobs are turned to the "OFF" position.
3. DO NOT stand with head, body, or arms over the grill when lighting.

Note: Observe flame height when lit: Flame should be a Blue/Yellow color between 1"-2" when burner is on "HIGH".

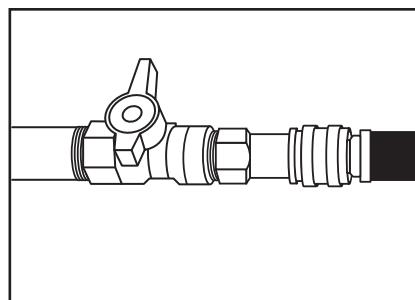


TURNING OFF THE GRILL:

1. Turn off the gas at the source.
2. Turn all burner control knobs to the "OFF" position.

⚠ CAUTION:

- The natural gas source should always be in the off, or closed position when the grill is not in use.



⚠WARNING

OPERATING THE GRILL:

Never use charcoal or wood briquets in a gas grill. Flavoring chips must be contained in a metal smoking box to contain ash and prevent fires. Read and follow all warnings and instructions contained in the preceding sections of this manual.

BREAKING IN YOUR GRILL:

- In manufacturing and preserving the components of your grill, oil residue may be present on the burner and cooking surfaces of your grill.
- Before cooking on your grill for the first time you should preheat it for 15 minutes on "HIGH" to burn off these residual oils.

PREHEATING THE GRILL:

- Prior to use, it is recommended that you preheat your grill. This ensures that the grilling surfaces are at the desired temperatures to sear the food sugars when cooking. After lighting your grill, set the main burner control knobs to the "HIGH" position for 10 to 15 minutes. Close the cover during the preheat period.

CONTROLLING FLARE-UPS:

- Flare-ups are a part of cooking meats on a gas grill. This adds to the unique flavor of cooking on a gas grill. Excessive flare-ups can over-cook your food and cause a dangerous situation for you and your grill. Excessive flare-ups result from the build-up of grease in the bottom of your grill. If this should occur, **DO NOT** pour water onto the flames. This can cause the grease to splatter and could result in serious burns or bodily harm. If grease fire occurs close the lid and turn off the main burners until the grease burns out. Use caution when opening the lid as sudden flare-ups may occur.

⚠WARNING

- **DO NOT** leave your grill unattended while in use.
- **DO NOT** move grill when in use. Lock wheels in place to stabilize grill.
- **DO NOT** use water to extinguish flare-ups.
- Have fire extinguisher readily accessible suitable for use with gas appliances.

TO MINIMIZE FLARE-UPS:

- Trim excess fat from meats prior to cooking.
- Cook meats with high fat contents (chicken or pork) on Low settings or indirectly.
- Ensure that your grill is on level ground and the grease is allowed to evacuate the grill through the drain hole in the bottom and into grease cup.

INDIRECT COOKING:

- Indirect cooking is the process of cooking your food without the heat source being directly under your food. You can sear meats over a high flame on one side of the grill while slow cooking a roast on the other (unlit) side of the grill.

ROTISSERIE COOKING:

- This grill has pre-drilled mounting holes for a rotisserie (rotisserie may or may not be included with your grill depending on the model purchased). Do not use a rotisserie not specifically manufactured for this grill.
- Read and follow all warnings and instructions in the owner's manual provided with the rotisserie. Save instructions for future reference.
- Do not use the side burner when using a rotisserie.
- DO NOT use back rotisserie burner when main burners are in use.

⚠WARNING

- When using an AC current rotisserie, it must be electrically grounded in accordance with local codes, or in the absence of local codes:
 - In the US: The National Electrical Code – ANSI-NFPA No. 70 – Latest Edition
 - In Canada: the Canadian Electrical Code – CSA C22.1
- The Rotisserie is equipped with a three pronged plug for your protection against electrical shock. This plug should be plugged directly into a properly grounded 3 prong receptacle. Never cut or remove the grounding plug. Any extension cord must also have a 3 prong receptacle.
- All electrical supply cords should be kept away from water and any hot surfaces of the grill.

USING OTHER FEATURES OF THE GRILL:

THE SIDE BURNER:

- The side burner can be used to prepare side dishes such as beans, potatoes, corn, or to warm sauces.
- The burner valve can be adjusted from high to low depending upon your cooking demands.

⚠WARNING

- Read instructions on lighting your grill to light the side burner.
- Never close the side burner cover when the burner is lit.
- Use a 10" diameter pot or smaller that does NOT have an extended handle when cooking on the side burner. Center pot over burner.
- Never place more than 15 pounds on the side burner. The side burner is not constructed to hold weight exceeding 15 pounds.
- Use caution to avoid bumping grill, side burner or pot to prevent pot from spilling contents possibly leading to severe burns.
- DO NOT use side burner to deep fry food in oil to avoid dangers associated with oil igniting creating a very dangerous situation.

GRILL COOKING TIPS

CLEANLINESS

- Always wash hands thoroughly with soap and hot water prior to handling food and after handling raw meat, uncooked poultry or seafood.
- When using a platter to carry raw meat, uncooked poultry or seafood to the grill, make sure to wash the platter thoroughly with soap and hot water before placing cooked foods back on the platter or use different platters for raw and cooked foods.
- Never use the same utensils when handling raw meat, uncooked poultry or seafood unless you wash the utensils thoroughly with soap and hot water.
- Never re-use marinade from raw meat or uncooked poultry on foods that have been cooked and are ready to be served.

GRILLING TO PROPER TEMPERATURE

- Use a meat thermometer to be sure food has reached a safe internal temperature.
- The US Department of Agriculture recommends the **minimum** temperature be reached for the following food items:

Chops	145 degrees F (62.8° C)
Ground Meat	160 degrees F (71° C)
Pork	160 degrees F (71° C)
Poultry	180 degrees F (82° C)
Roasts	145 degrees F (62.8° C)
Seafood	140 degrees F (60° C)
Vegetables	145 degrees F (62.8° C)

HELPFUL HINTS

- If you pre-cook meat or poultry, do so immediately before grilling.
- Never defrost meat at room temperature or on a countertop.
- Refrigerate leftovers within 2 hours of taking food off the grill.
- For additional information, please phone the USDA's toll free Meat & Poultry Hotline at 800-535-4555.

PROPER CARE & MAINTENANCE

- To protect your grill from excessive rust, the unit must be kept clean and covered at all times when not in use.
- Wash cooking grills and heat distribution plates with hot, soapy water, rinse well and dry. Lightly coat cooking grill with vegetable oil or vegetable oil spray.
- Clean inside and outside of grill by wiping off with a damp cloth. Apply a light coat of vegetable oil or vegetable oil spray to the interior surface to prevent rusting.
- The stainless steel exterior surface of your grill, can be cleaned with stainless steel cleaner.
- Never apply paint to the interior surface. Rust spots on the interior surface can be buffed, cleaned, then lightly coated with vegetable oil or vegetable oil spray to minimize rusting.

CLEANING AND MAINTENANCE:

- Keep the appliance free and clear of combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
- Keep the ventilation openings of the cylinder enclosure free and clear of debris.
- Visually check burner flames for proper operation (see pictorial in "Burner Assembly/Maintenance" under Proper Care and Maintenance). Spiders or other insects can nest in the burner causing gas blockage.
- For safe grilling and peak performance of your grill, perform these checks at least twice per year or after extended periods of storage.
- Be sure to tighten up all hardware (nuts, bolts, screws, etc.) at least twice per year.

⚠ CAUTION: Some parts may contain sharp edges. Wear protective gloves if necessary.

- Remove the cooking grills, heat distribution plates, and burners from inside your grill. Use a brush with hot water and detergent to remove excess residue. NEVER use a commercial oven cleaner. Rinse completely with water. Towel dry and replace all components as described in the assembly instructions.

BURNER ASSEMBLY/MAINTENANCE

- Although your burners are constructed of stainless steel, they may corrode as a result of the extreme heat and acids from cooking foods. Regularly inspect the burners for cracks, abnormal holes, and other signs of corrosion damage. If found, replace the burner.
- **DO NOT obstruct the flow of combustion and ventilation air.** Burner tubes can become blocked by spiders and other insects building their nests. Blocked burner tubes can prevent gas flow to the burners and could result in a burner tube fire or fire beneath the grill. To clean the Burner Assembly follow the instructions in your grill owner's manual.

COOKING GRILLS

- Clean with mild soap detergent and water. A brass bristled brush or a nylon cleaning pad can be used to remove residue from the stainless steel surfaces. Do not use steel wire bristles to clean the cooking grills. Steel can cause the finish to chip or crack. DO NOT use a commercial oven cleaner.

HEAT DISTRIBUTION PLATES

- Periodically, it may be necessary to inspect and clean the heat distribution plate to prevent excess grease build-up. When the grill is cold, remove the cooking grill. Inspect the heat distribution plates and replace if broken or damaged. Do not allow heat distribution plates to become damaged to the extent that they may fall through onto the burners. Replace the heat distribution plates and cooking grills and light the burners. Operate the grill on "HIGH" for 10 minutes to remove the excess grease.

WARNING

TRANSPORTING AND STORAGE:

- Never move a grill when it is hot or when objects are on the cooking surfaces.
- Make sure that gas source is shut off. After moving the grill check that all gas connections are free of leaks. Refer to instructions for Leak Testing.
- DO NOT store anything flammable near the grill.
- Never store flammable liquids or spray canisters under or inside the grill.
- DO NOT extinguish grease fires using water.
- If the outdoor cooking gas appliance is not in use, the gas must be turned off at the source.
- Storage of an outdoor cooking gas appliance indoors is permissible only if the cylinder is disconnected and removed from the outdoor cooking gas appliance.
- Cylinders must be stored outdoors out of reach of children and must not be stored in a building, garage or any other enclosed area.
- When removing the grill from storage, spider webs or other debris may be blocking the burner. See "Burner Assembly/Maintenance" under Proper Care and Maintenance.

BEFORE STORING YOUR GRILL:

- Clean all surfaces.
- Lightly coat the burners with cooking oil to prevent excess rusting.
- Clean burner prior to use after storing, at the beginning of grilling season or after a period of one month not being used. Spiders and insects like to build nests in burner tubes (especially during colder months). These nests can cause fires in burner tubes or under grill.
- If storing the grill outdoors, cover the grill with a grill cover for protection from the weather.



ADVERTENCIAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

QUEREMOS QUE USTED UTILICE EL EQUIPO DE CONVERSIÓN PARA SU PARRILLA DE LA MANERA MÁS SEGURA POSIBLE. LA FINALIDAD DE ESTE SÍMBOLO DE ALERTA DE SEGURIDAD ES ATRAER SU ATENCIÓN A LOS POSIBLES RIESGOS QUE IMPLICA LA CONVERSIÓN DE ESTA PARRILLA PARA UTILIZARLA CON GAS NATURAL.

CUANDO VEA ESTE SÍMBOLO DE ALERTA DE SEGURIDAD ,
¡LEA DETENIDAMENTE LA INFORMACIÓN QUE SIGUE!

LEA MUY BIEN TODAS LAS ADVERTENCIAS E INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD ANTES DE CONVERTIR Y OPERAR SU PARRILLA.

PELIGRO

SI HUELE A GAS:

1. Cierre el suministro de gas al aparato.
2. Extinga toda llama abierta.
3. Abra la cubierta.
4. Si el olor persiste, aléjese del aparato y llame de inmediato a su proveedor de gas o a la estación de bomberos.

ADVERTENCIA

1. No almacene o utilice gasolina u otros líquidos o vapores inflamables cerca de este u otros aparatos.
2. Un cilindro de gas LP no conectado para el uso no podrá ser almacenado cerca de este u otros aparatos.

Si las instrucciones escritas dadas aquí se ignoran o una persona que no sea un profesional capacitado instala el aparato, toda garantía del fabricante quedará anulada.

Nombre de la compañía instaladora o de servicio: _____

Nombre del técnico: _____ Fecha de instalación: _____

ADVERTENCIA

Este equipo de conversión deberá ser instalado por un técnico profesional de servicio de acuerdo con las instrucciones del fabricante como lo especifican los códigos y requerimientos de la autoridad con jurisdicción en el área. La información contenida en estas instrucciones debe ser seguida al pie de la letra para minimizar el riesgo de incendios o explosiones o para evitar daños personales, a la propiedad o incluso la muerte. La agencia calificada de servicio que realice esta conversión se hace responsable de convertir debidamente esta parrilla.

IMPORTANTE: Llene la información de registro del producto a continuación.

Número de modelo: _____

Número de serie: _____ Fecha de compra: _____

ÍNDICE DE MATERIAS

Advertencias Generales	41
Instrucciones de Ensamblado	42–66
Instrucciones de Conversión para 810-8905-S	43
Instrucciones de Conversión para 810-8750-S	47
Instrucciones de Conversión para 810-8550-S, 810-8552-S	51
Instrucciones de Conversión para 810-8530-S	55
Instrucciones de Conversión para 810-8500-S	62
Instrucciones de Conversión para 810-7405-S	63
Cómo Conectar a una Fuente de Gas Natural	67
Prueba de Detección de Fugas	68–70
Lista de Revisión Antes del Primer Uso	70
Instrucciones de Encendido	71
Cómo Utilizar la Parrilla y Consejos Utiles	72–76
Información Sobre la Garantía	Contraportada

⚠ PELIGRO: Indica una situación peligrosa inminente que, de no ser evitada, resultará en la muerte o en una lesión grave.

⚠ ADVERTENCIA: Manténgase alerta ante la posibilidad de una lesión corporal grave si no sigue las instrucciones. Asegúrese de leer y seguir cuidadosamente todos los mensajes.

⚠ PRECAUCIÓN: Indica una posible situación peligrosa que, de no ser evitada, podría ocasionar una lesión menor o moderada.

PARA VER LA LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO PARA SU PARRILLA, VISÍTENOS EN:
www.grillpartsonline.com

⚠ ADVERTENCIA

- **PARA USO EXTERNO ÚNICAMENTE.** NO utilice esta parrilla en interiores o lugares cerrados como cocheras, cobertizos o pasadizos techados abiertos.
- Use su parrilla AFUERA en un lugar bien ventilado lejos de viviendas u otros edificios para evitar peligros relacionados con la acumulación de gas y vapores tóxicos. Recomendamos que su parrilla esté situada por lo menos a 10 pies (3.1 m) de cualquier edificio. Quien la ponga a una distancia más cercana obstaculizará su debida ventilación y posiblemente incrementará el riesgo de un incendio y/o de daños a la propiedad que podrían también causar lesiones personales.
- Conserva una distancia mínima de 36 pulgadas (91 cm) entre todos los lados de la parrilla, del barandal de la cubierta, de un muro u otro material combustible. NO utilice la parrilla debajo de construcciones no protegidas que puedan incendiarse.
- NO utilice o instale esta parrilla en o sobre un vehículo recreativo y/o lancha.

INFORMACIÓN SOBRE LA INSTALACIÓN:

La instalación de este electrodoméstico debe cumplir con todos los códigos locales pertinentes o en caso de no haberlos, con el:

- Código nacional para gas combustible ANSI Z223.1 NFPA 54
- Código para la instalación de gas natural y propano: CAN/CGA B149.1
- Código para la instalación de gas natural: CAN/CGA B149.1 (Canadá)

Este equipo convierte su parrilla a una que funciona con gas natural suministrado a una presión de 7 pulgadas de columna de agua. Para averiguar su presión, llame a la compañía de gas de su localidad. Si la presión del suministro no es de 7 pulgadas, llame a un técnico profesional de servicio para que le ayude.

DANGER

Sólo un técnico profesional de servicio debe realizar la conexión. Déle al técnico una copia de estas instrucciones. Una conexión incorrecta puede ocasionar una fuga de gas y un posible incendio.

ADVERTENCIAS GENERALES

ADVERTENCIA

- Nunca utilice gas propano líquido en una unidad hecha para gas natural.
 - Nunca utilice briquetas de carbón vegetal o de leña en una parrilla de gas. Los trocitos para impartir sabor deben permanecer en una caja metálica para el ahumado para guardar la ceniza y prevenir incendios.
 - Realice la prueba de detección de fugas en todas las conexiones antes del uso inicial, incluso si la parrilla fue comprada totalmente ensamblada y después de llenar el tanque cada vez.
 - Nunca use un fósforo (cerillo) o llama abierta para detectar fugas.
-  PRECAUCIÓN:** Olores intensos, catarros, congestión de los senos nasales, etc. pueden dificultar o imposibilitar la detección de propano. Tenga precaución y use su sentido común al realizar la prueba de detección de fugas.
- Siempre mantenga su parrilla de gas sin gasolina, líquido para encendedores, diluyente de pintura (thinner) u otros vapores o líquidos inflamables o materiales combustibles.
 - Siempre revise su parrilla antes de cada uso como lo indica la sección "Lista de revisión antes del primer uso" de este manual.
 - Utilice solamente el orificio específico señalado para su modelo de la parrilla. Siempre cheque, dos veces, el tamaño del milímetro en el lado de la extremidad del orificio antes de la instalación. El uso de cualquier otro orificio podría conducir a los daños corporales, daños materiales y anular su garantía de la parrilla.
 - NO UTILICE la hornilla de rotisserie trasera cuando las hornillas principales estén en uso.
 - NO obstruya el flujo del aire de combustión o ventilación.
 - Nunca coloque un peso mayor de 15 libras (6.8 kg) sobre el quemador lateral. NO se recargue en el anaquel del quemador lateral.
 - Mantenga a niños y mascotas lejos de la parrilla caliente. NO permita que los niños utilicen la parrilla para jugar o jueguen cerca de ella.
 - NO deje la parrilla desatendida cuando la esté utilizando.
 - NO permita que la manguera de gas toque superficies calientes.
 - NO permita que la grasa del orificio de drenaje caiga sobre la manguera o el ensamblado del regulador de la válvula.
 - Mantenga todos los cables de suministro eléctrico alejados del agua o de superficies calentadas.
 - Para uso casero solamente. NO utilice esta parrilla para otra cosa que no sea la finalidad para la cual fue hecha.
 - NO la use si está bajo la influencia de drogas o alcohol.
 - La parrilla está muy caliente durante el uso. Para evitar quemaduras:
 - NO intente mover la parrilla.
 - Fije las ruedas para que su aparato no se mueva accidentalmente.
 - Póngase guantes protectores o guantes gruesos para el horno.
 - NO toque ninguna superficie caliente de la parrilla.
 - NO se ponga ropa suelta o permita que su cabello toque la parrilla.

 TENGA PRECAUCIÓN Y USE SU SENTIDO COMÚN AL OPERAR SU PARRILLA DE GAS.LA PERSONA QUE NO SIGA LAS ADVERTENCIAS Y DIRECTRICES DE SEGURIDAD CONTENIDAS EN ESTE MANUAL PODRÍA SUFRIR UNA LESIÓN GRAVE O TENER UN GRAN DAÑO A LA PROPIEDAD. GUARDE ESTE MANUAL PARA CONSULTARLO EN EL FUTURO.

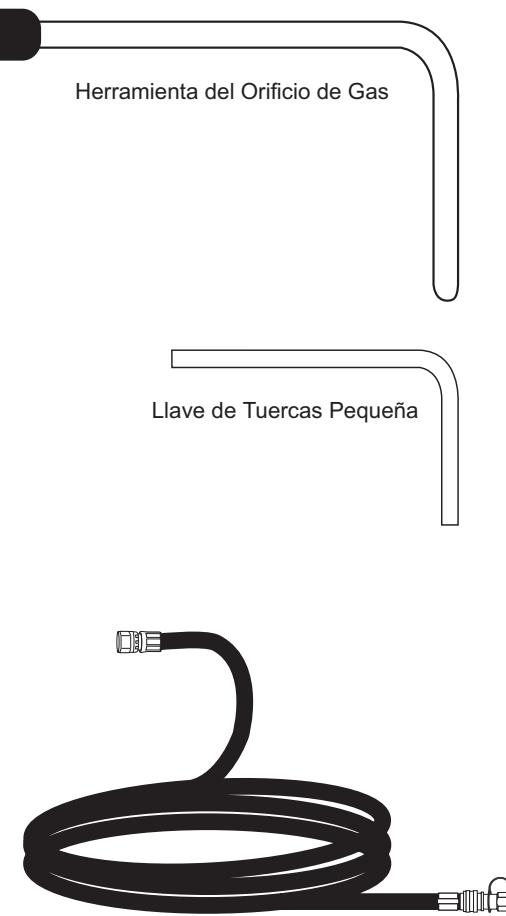
INSTRUCCIONES DE ENSAMBLADO

⚠ USTED DEBE SER UN TÉCNICO PROFESIONAL DE SERVICIO PARA CONVERTIR ESTA PARRILLA. LEA DETENIDAMENTE TODAS LAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD E INSTRUCCIONES DE ENSAMBLADO ANTES DE ARMAR U OPERAR LA PARRILLA CONVERTIDA

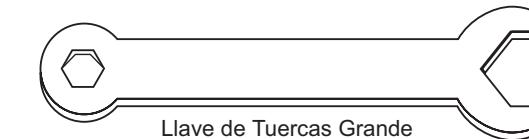
Las siguientes herramientas son indispensables para ensamblar el equipo de conversión:

- Destornillador con cabeza Phillips
- Llave de tuercas ajustable
- Llave de 3/4"

PIEZAS INCLUIDAS:



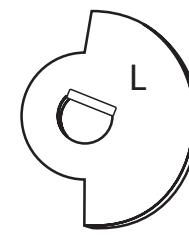
Manguera de Gas Natural de 10'



Quemador del Rostizador 8905/8907
Orificio de la Válvula de 1.51 mm x 1 Pz.
(AZUL)

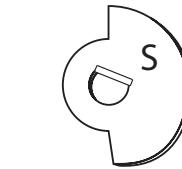


Quemador Lateral 8750/8752
Orificio de la Válvula de 1.35mm x 2 Pzs.
(ROJO)



Placa de Tope Grande
x 6 Pzs.

Quemador Lateral 8905/8907
Orificio de la Válvula de 1.25 mm x 2 Pzs.
(VERDE)



Placa de Tope Pequeña
x 1 Pz.

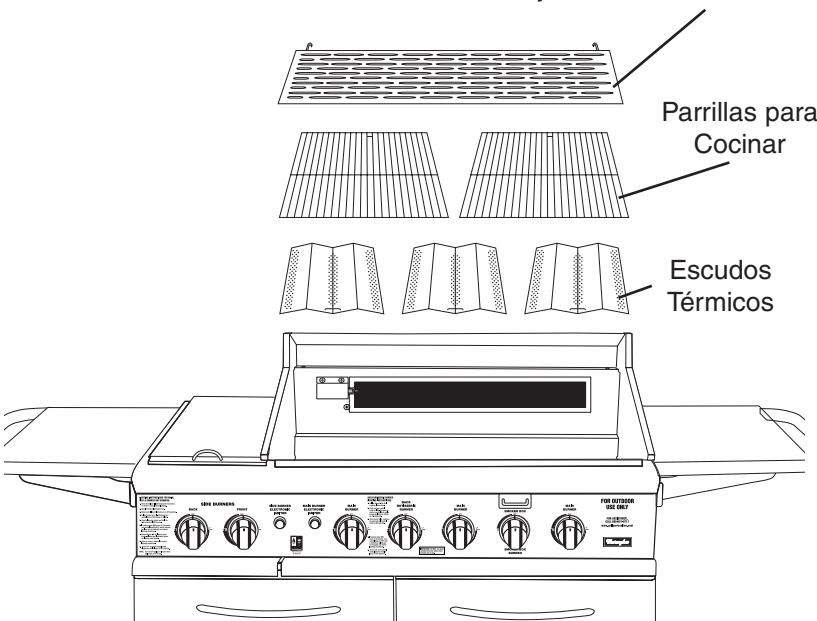
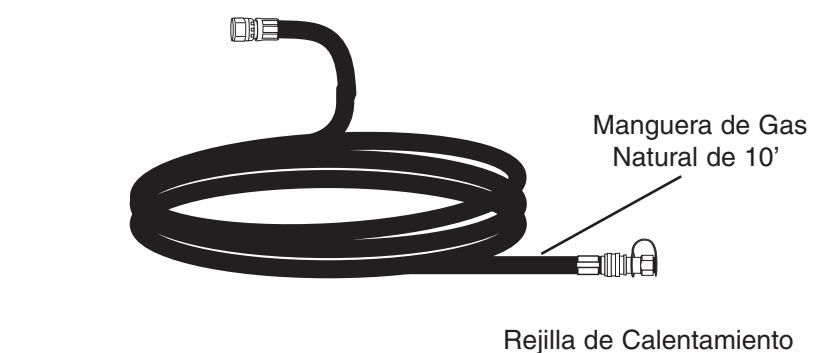
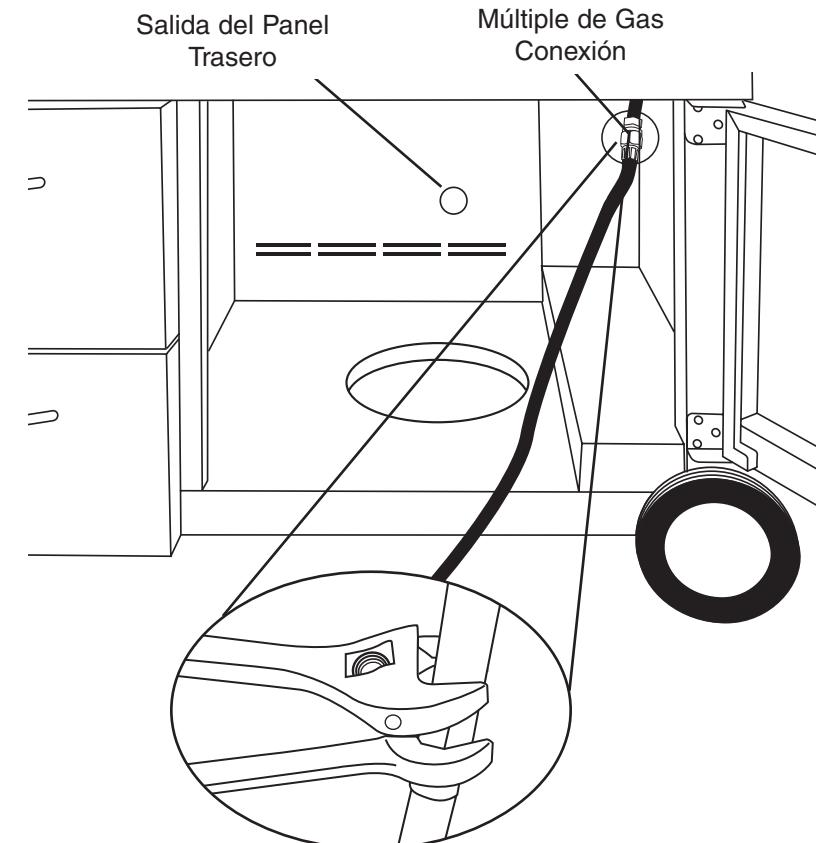
Quemador del Rostizador
8530/8532/8550/8552/8555
Orificio de la Válvula de 1.32 mm x 1 Pz.
(AMARILLO)



(Exigiremos comprobante de compra.)

Inspeccione el contenido de la caja para asegurarse de que todas las piezas han sido incluidas y están intactas.

PARA LAS PIEZAS DE REPUESTO DE LA PARRILLA BAJO GARANTÍA, SÍRVASE VISITARNOS EN:
www.grillpartsonline.com



INSTRUCCIONES DE CONVERSIÓN 810-8905-S Y 810-8907-S

⚠ PRECAUCIÓN: Algunas piezas pueden tener bordes filosos. Póngase guantes protectores en caso necesario.

⚠ ADVERTENCIA: Utilice solamente el orificio específico señalado para su modelo de la parrilla. Siempre cheque, dos veces, el tamaño del milímetro en el lado de la extremidad del orificio antes de la instalación. El uso de cualquier otro orificio podría conducir a los daños corporales, daños materiales y anular su garantía de la parrilla.

Nota: Cerciórese de que todas las perillas de control estén en posición cerrada ("OFF"), que la válvula del tanque de gas LP esté cerrada y que el tanque haya sido desconectado del regulador y sacado de la parrilla.

Paso 1

Detenga la conexión del múltiple del gas con una llave de tuercas ajustable y utilice una llave de tuercas de 3/4" para desconectar la manguera del gas LP del múltiple del gas.

Paso 2

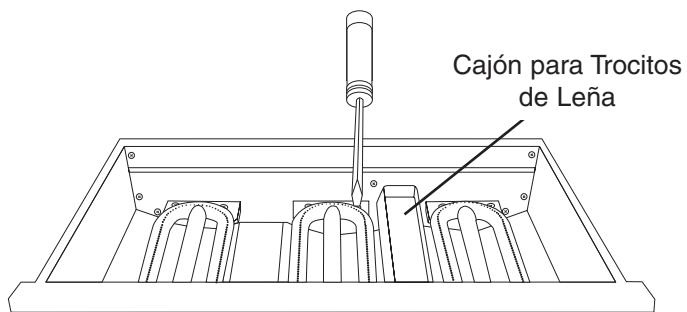
Una la manguera de 10' al múltiple del gas. Apriete la conexión cuidadosamente con ambas llaves de tuercas. Tome el extremo de la manguera de 10' y colóquelo a través de la salida del panel trasero del carrito.

Paso 3

Abra la campana y quite la rejilla de calentamiento, las parrillas para cocinar y los escudos térmicos. Póngalos a un lado para usarlos más tarde.

Paso 4

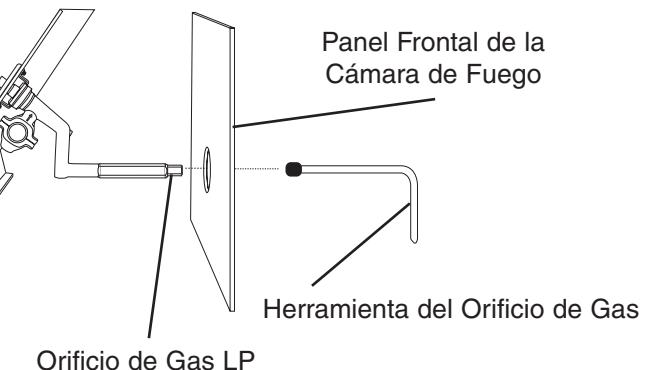
Quite dos tornillos de cada "pata" del quemador con un destornillador. Retire el cajón para trocitos de leña para poder llegar al quemador de trocitos de leña. Quite un tornillo de este último y con cuidado, levante cada quemador y aléjelo de las aberturas de la válvula. Póngalos a un lado para usarlos más tarde.



Paso 5

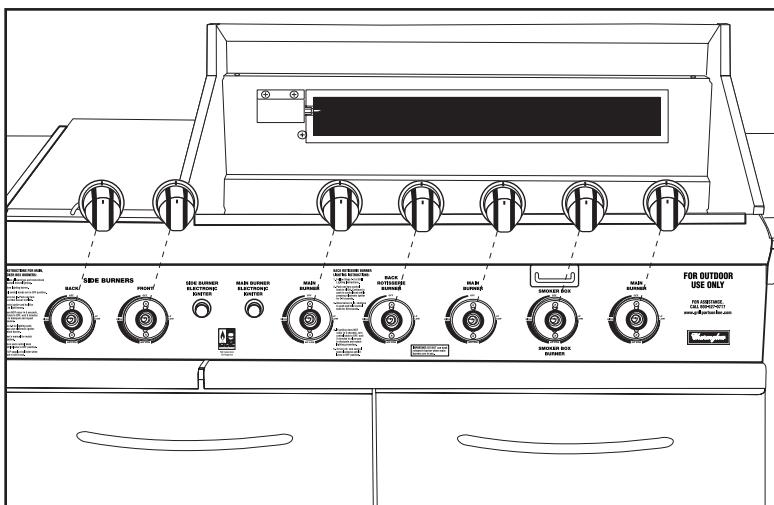
Con la herramienta del orificio del gas, quite el orificio de latón para el gas LP de la punta de cada ensamblado de la válvula del gas. Repita este paso tanto para las válvulas del quemador principal como para las del quemador de trocitos de leña en su parrilla.

Vista Lateral



Paso 6

Quite todas las perillas de control del panel de control y póngalas a un lado para utilizarlas más tarde.



Paso 7

La Figura 1 muestra el vástago y el bisel de la válvula con ambos tornillos. Coloque la placa de tope sobre el vástago de la válvula como se muestra en la Figura 2. Verifique la lengüeta y la letra marcada de las placas de tope estén hacia fuera. Vuelva a poner las perillas de control cuando haya terminado.

ADVERTENCIA: Recomendamos y solicitamos que usted no quite el panel de control para tener acceso a las extremidades de la válvula. Si usted elige quitar el panel de control, usted debe substituir los biseles del panel de control exactamente según lo ilustrado en el Figura 2. La falta de substituir los biseles como ilustrado podría conducir a los daños corporales y/o a los daños materiales.

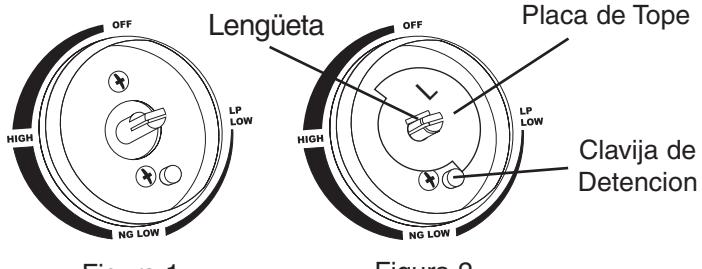
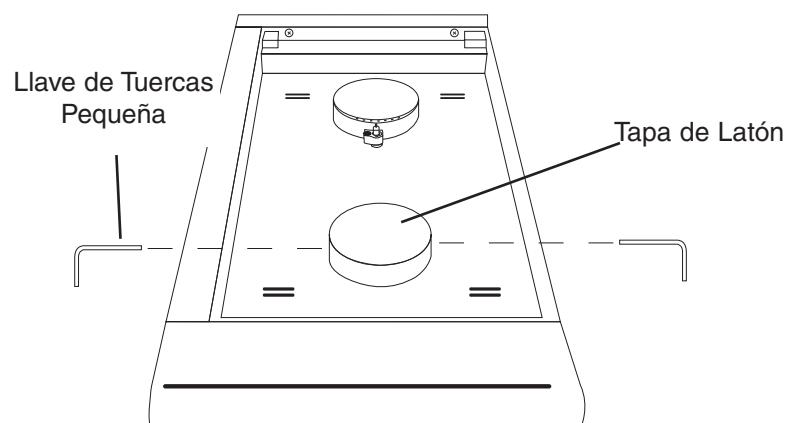


Figura 1

Figura 2

810-8905-S Y 810-8907-S QUEMADOR LATERAL



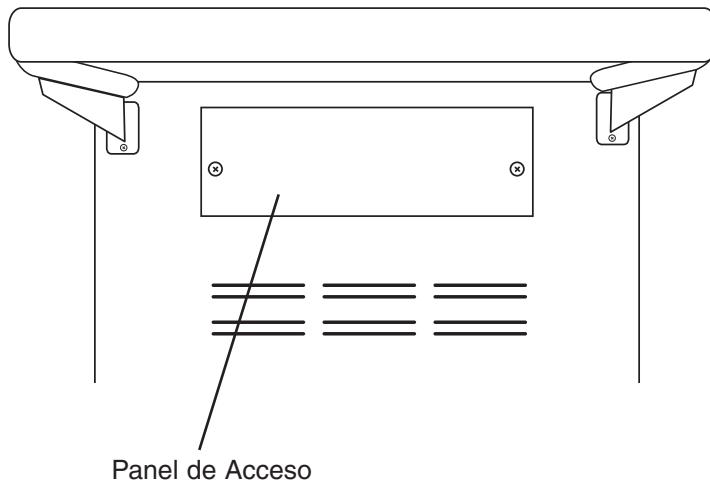
PRECAUCIÓN: Solamente use el orificio del gas natural especificó para su parrilla.

Paso 8

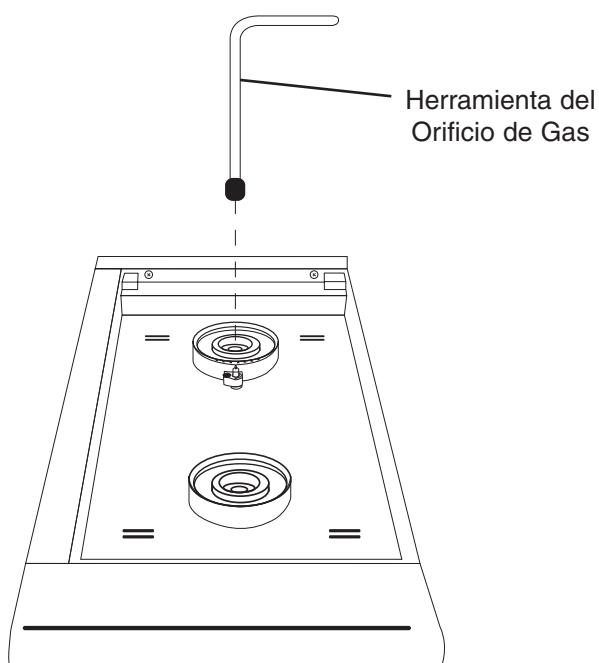
Quite la tapa de latón del quemador lateral utilizando la llave de tuercas pequeña para desatornillar los dos tornillos pequeños.

Paso 9

Quite el panel de acceso ubicado en el lado izquierdo de la parrilla para ver mejor el orificio del gas.



Panel de Acceso

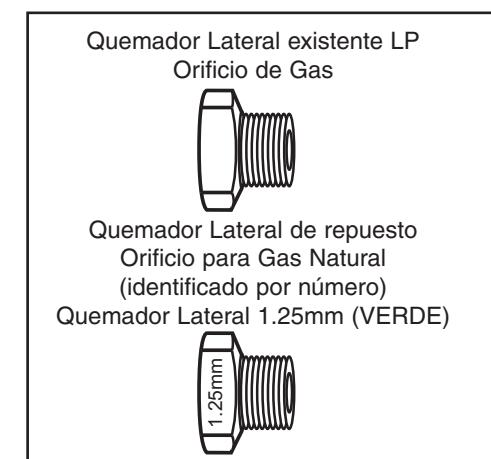


Paso 10

Use la herramienta del orificio del gas para quitar el orificio de latón para el gas LP del agujero localizado en la parte superior del quemador lateral.

Paso 11

Con la herramienta del orificio del gas, instale el orificio para el gas natural de 1.25mm (VERDE). Tenga cuidado de no atravesar la rosca del orificio para el gas natural.



Paso 12

Ponga otra vez la tapa de latón del quemador lateral al quemador.

810-8905-S Y 810-8907-S

QUEMADOR DEL ROSTIZADOR

⚠ PRECAUCIÓN: Solamente use el orificio del gas natural especificó para su parrilla.

Nota: Es útil conservar los tornillos con los componentes al irlos sacando porque así será más fácil volverlos a ensamblar.

Paso 13

Quite los pernos de la cubierta del rostizador y retírela para poder alcanzar el orificio de gas LP del rostizador localizado en el lado trasero de la parrilla.

Paso 14

Con una llave de tuercas ajustable para detener bien la tubería del gas, utilice otra llave de tuercas con el extremo abierto (incluida) para aflojar la tuerca de retención de la tubería del gas. Tras desprenderte la tubería que le suministra gas al rostizador de la caja, use dos llaves de tuercas para quitar el orificio de latón para el gas LP de la tubería del gas y reemplace este último con el orificio indicado para gas natural. (1.51mm AZUL)

Nota: No doble la manguera porque podría dañarse la línea de suministro.

Paso 15

Vuelva a unir la línea de suministro de gas a la caja del rostizador fijándola con la tuerca de retención que quitó en el paso anterior Paso 14.

Nota: Deje el panel trasero desprendido hasta haber finalizado la conversión y realizado todas las pruebas de detección de fugas de gas.

Paso 16

Vuelva a colocar la cubierta del rostizador con las tuercas y los pernos que puso a un lado en el Paso 13.

Paso 17

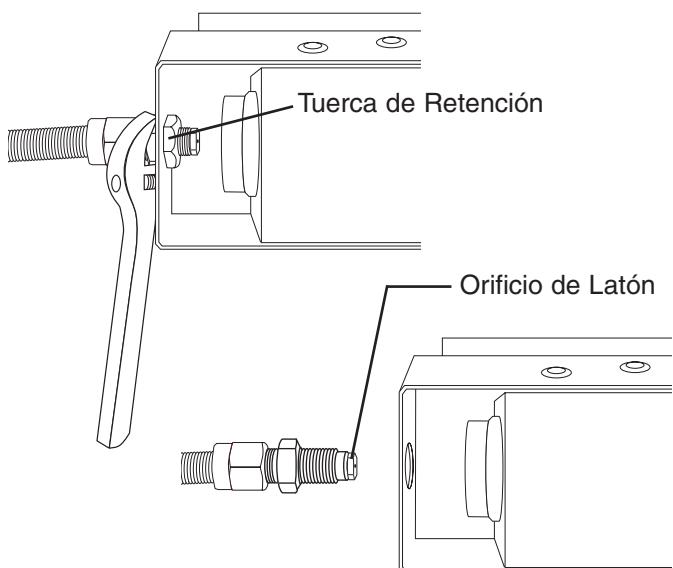
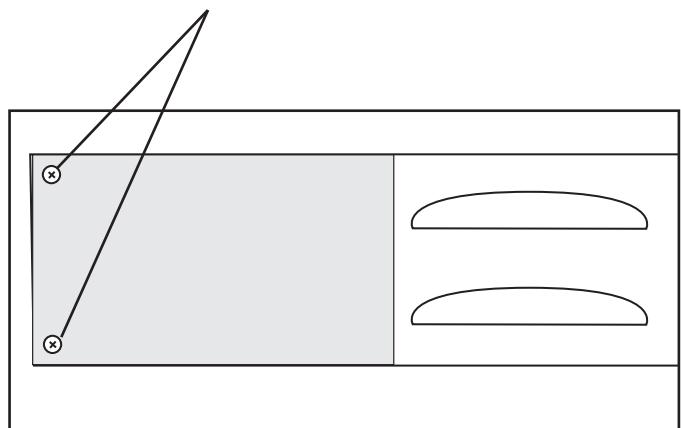
Cuidadosamente reemplace cada quemador, asegurándose de que las aberturas de los quemadores se deslicen sobre las boquillas de las válvulas. Atornille bien cada "pata" del quemador usando el destornillador y los tornillos que puso a un lado en el Paso 4.

Paso 18

Coloque la rejilla de calentamiento, las parrillas para cocinar, los escudos térmicos y las bandejas para la grasa nuevamente en sus lugares.

Nota: Antes de utilizar esta parrilla, siga las instrucciones en la sección de prueba de detección de fugas de este manual.

Pernos de la Cubierta

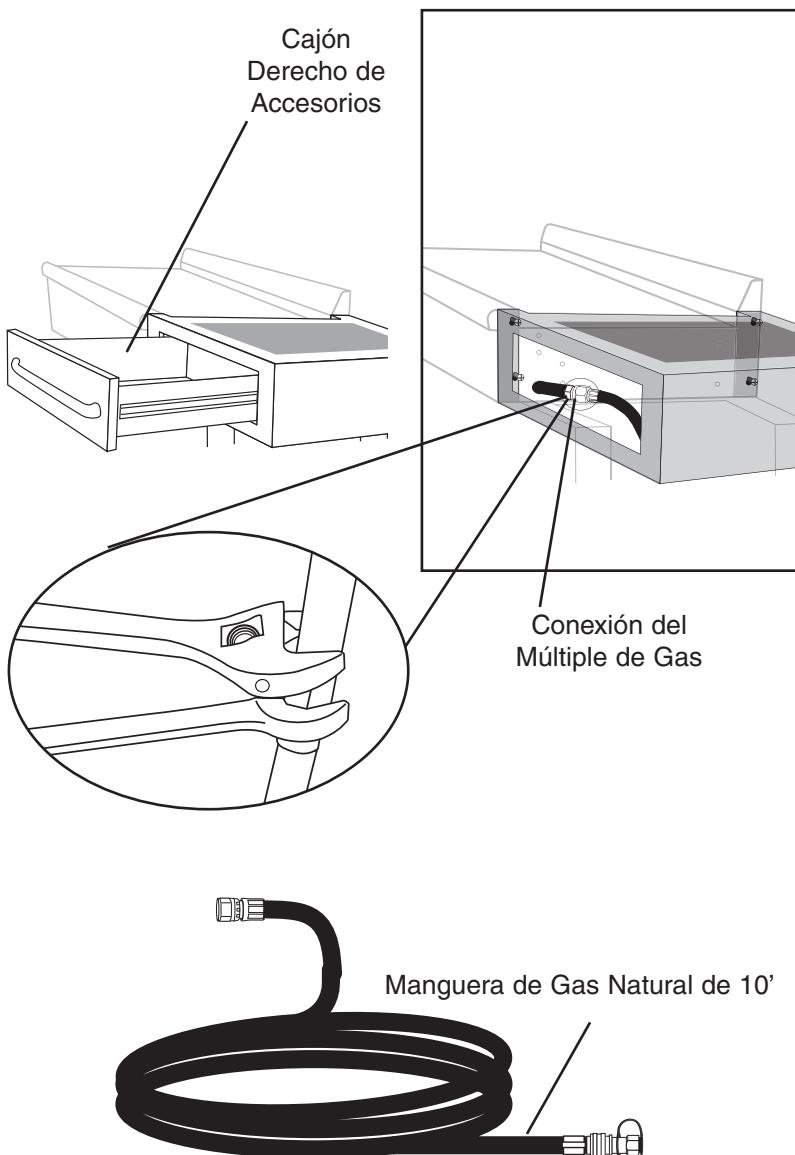


Rostizador Existente LP
Orificio de Gas



Rostizador de Repuesto
Orificio para Gas Natural
(identificado por número)
Quemador del Rostizador 1.51mm (AZUL)





INSTRUCCIONES DE CONVERSIÓN 810-8750-S Y 810-8752-S

⚠ PRECAUCIÓN: Algunas piezas pueden tener bordes filosos. Póngase guantes protectores en caso necesario.

⚠ ADVERTENCIA: Utilice solamente el orificio específico señalado para su modelo de la parrilla. Siempre cheque, dos veces, el tamaño del milímetro en el lado de la extremidad del orificio antes de la instalación. El uso de cualquier otro orificio podría conducir a los daños corporales, daños materiales y anular su garantía de la parrilla.

Nota: Cerciórese de que todas las perillas de control estén en posición cerrada ("OFF"), que la válvula del tanque de gas LP esté cerrada y que el tanque haya sido desconectado del regulador y sacado de la parrilla.

Paso 1

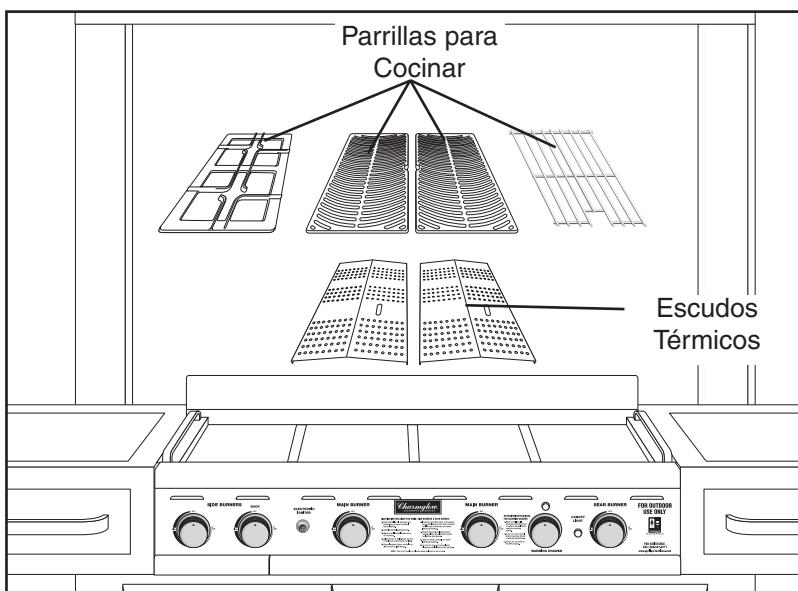
Jale y quiete el cajón derecho para accesorios y póngalo a un lado hasta que esté listo para reintroducirlo al final del Paso 2.

Paso 2

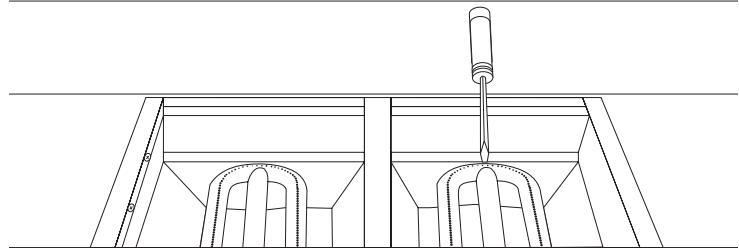
Detenga la conexión del múltiple del gas con una llave de tuercas ajustable y utilice una llave de tuercas de 3/4" para desconectar la manguera del gas LP del múltiple del gas. Una la manguera de 10' al múltiple del gas y apriete cuidadosamente la conexión con dos llaves de tuercas.

Paso 3

Abra la campana y saque la las parrillas para cocinar y los escudos térmicos. Ponga todo a un lado para utilizarlo más tarde.



Quemador Principal

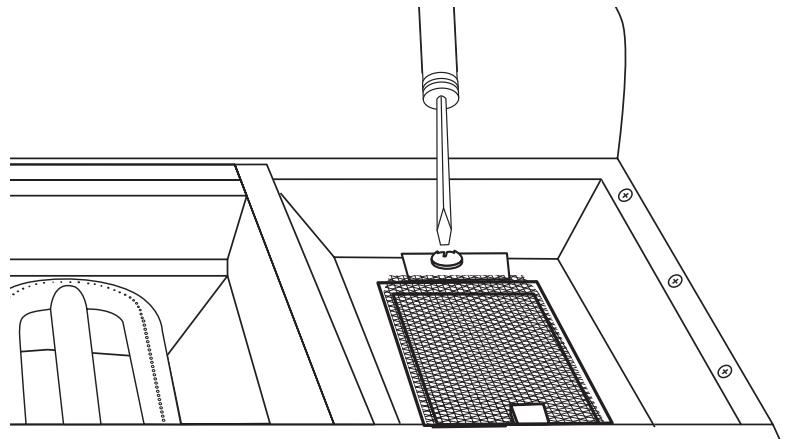


Nota: Paso 4 se aplica solamente para el modelo 810-8750-S.

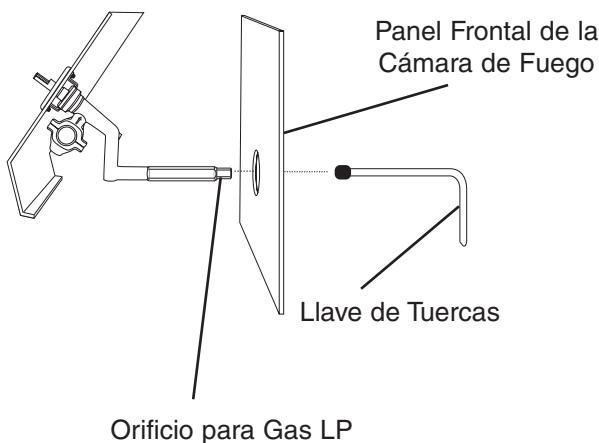
Paso 4

Con un destornillador, saque el tornillo de cada "pata" del quemador. Con cuidado, levante cada quemador y aléjelo de las aberturas para las válvulas. Ponga a un lado para usarse más tarde

Quemador para Dorar



Vista Lateral



PRECAUCIÓN: Algunas piezas pueden tener bordes filosos. Póngase guantes protectores en caso necesario.

Paso 5

Con la herramienta del orificio del gas (incluida) quite el orificio de latón para el gas LP de la punta de cada ensamblado de la válvula del gas.

Paso 6

Retire todas las perillas de control del panel de control y póngalas a un lado para utilizarlas más tarde.

Paso 7

La Figura 1 muestra el vástago y bisel de la válvula con ambos tornillos. Coloque la placa de tope sobre el vástago de la válvula como se muestra en la Figura 2. Verifique la lengüeta y la letra marcada de las placas de tope estén hacia fuera. Ponga las perillas de control nuevamente en su lugar al terminar.

ADVERTENCIA: Recomendamos y solicitamos que usted no quite el panel de control para tener acceso a las extremidades de la válvula. Si usted elige quitar el panel de control, usted debe substituir los biseles del panel de control exactamente según lo ilustrado en el Figura 2. La falta de substituir los biseles como ilustrado podría conducir a los daños corporales y/o a los daños materiales.

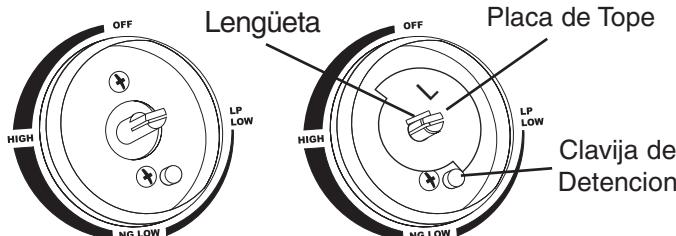
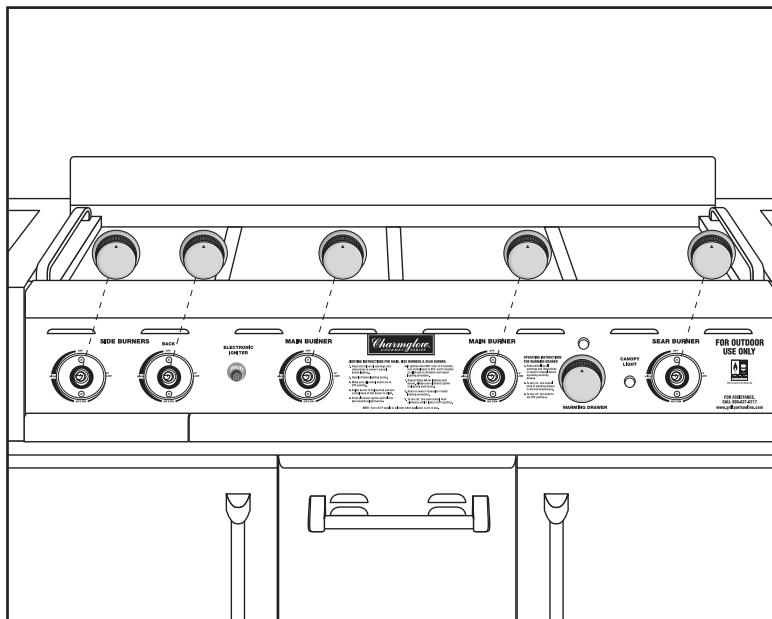


Figura 1

Figura 2

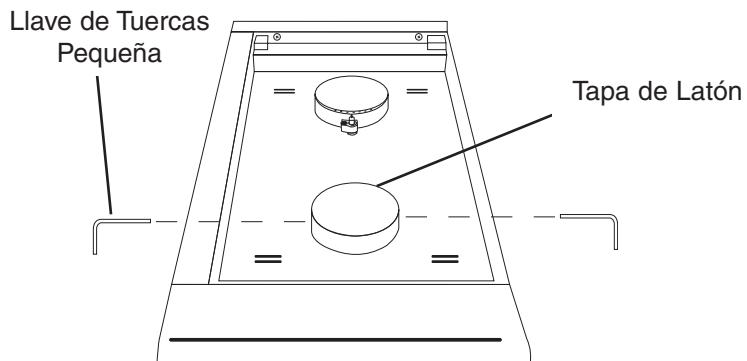
810-8750-S Y 810-7852-S

QUEMADOR LATERAL

⚠ PRECAUCIÓN: Solamente use el orificio del gas natural especificó para su parrilla.

Paso 8

Retire el anaquel izquierdo desatornillando los cuatro pernos.



Paso 9

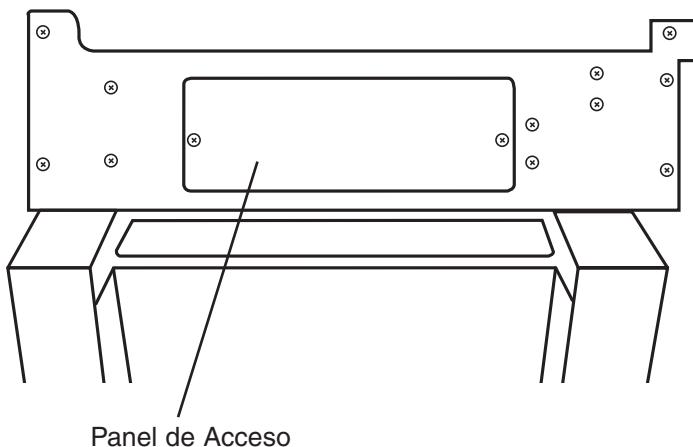
Quite la tapa de latón del quemador lateral con la llave de tuercas pequeña para desatornillar los dos tornillos pequeños.

Paso 10

Retire el panel de acceso ubicado a la izquierda de la parrilla para ver mejor el orificio del gas.

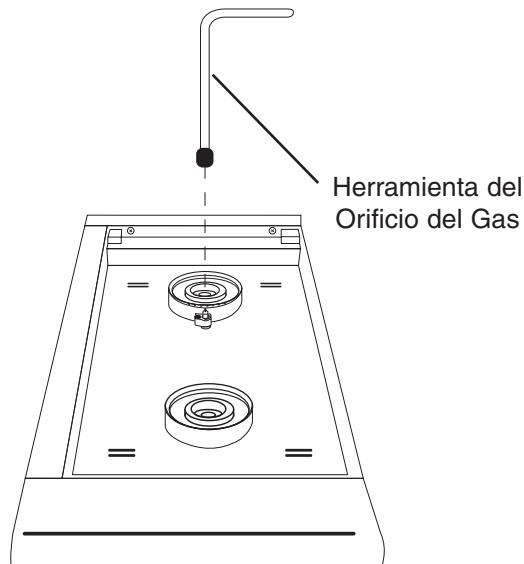
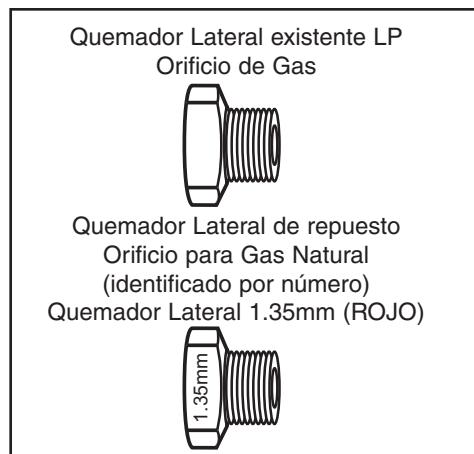
Paso 11

Use la herramienta del orificio del gas para quitar el orificio para el gas LP del agujero localizado en la parte superior del quemador lateral.



Paso 12

Con la herramienta del orificio del gas, instale el orificio para el gas natural de 1.35mm (ROJO). Tenga cuidado de no atravesar la rosca del orificio para el gas natural.



Paso 13

Vuelva a colocar la tapa de latón del quemador lateral al quemador.

INSTRUCCIONES DE CONVERSIÓN

810-8550-S, 810-8552-S Y 810-8555-S

⚠ PRECAUCIÓN: Algunas piezas pueden tener bordes filosos. Póngase guantes protectores en caso necesario.

⚠ ADVERTENCIA: Utilice solamente el orificio específico señalado para su modelo de la parrilla. Siempre cheque, dos veces, el tamaño del milímetro en el lado de la extremidad del orificio antes de la instalación. El uso de cualquier otro orificio podría conducir a los daños corporales, daños materiales y anular su garantía de la parrilla.

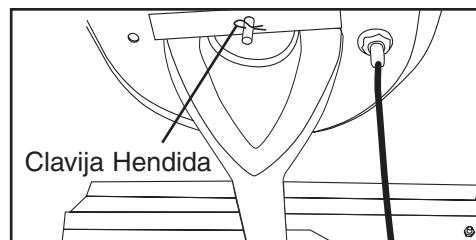
Nota: Cerciórese de que todas las perillas de control estén en posición cerrada ("OFF"), que la válvula del tanque de gas LP esté cerrada y que el tanque haya sido desconectado del regulador y sacado de la parrilla.

Paso 1

Utilizando una llave de tuercas ajustable para detener bien la conexión del múltiple del gas, use una llave de tuercas de 3/4" para aflojar la tuerca de conexión de la manguera. Reemplace el ensamblado manguera/regulador para gas LP existente con el ensamblado de la manguera de 10' para gas natural. Apriete cuidadosamente ambas conexiones con las dos llaves de tuercas.

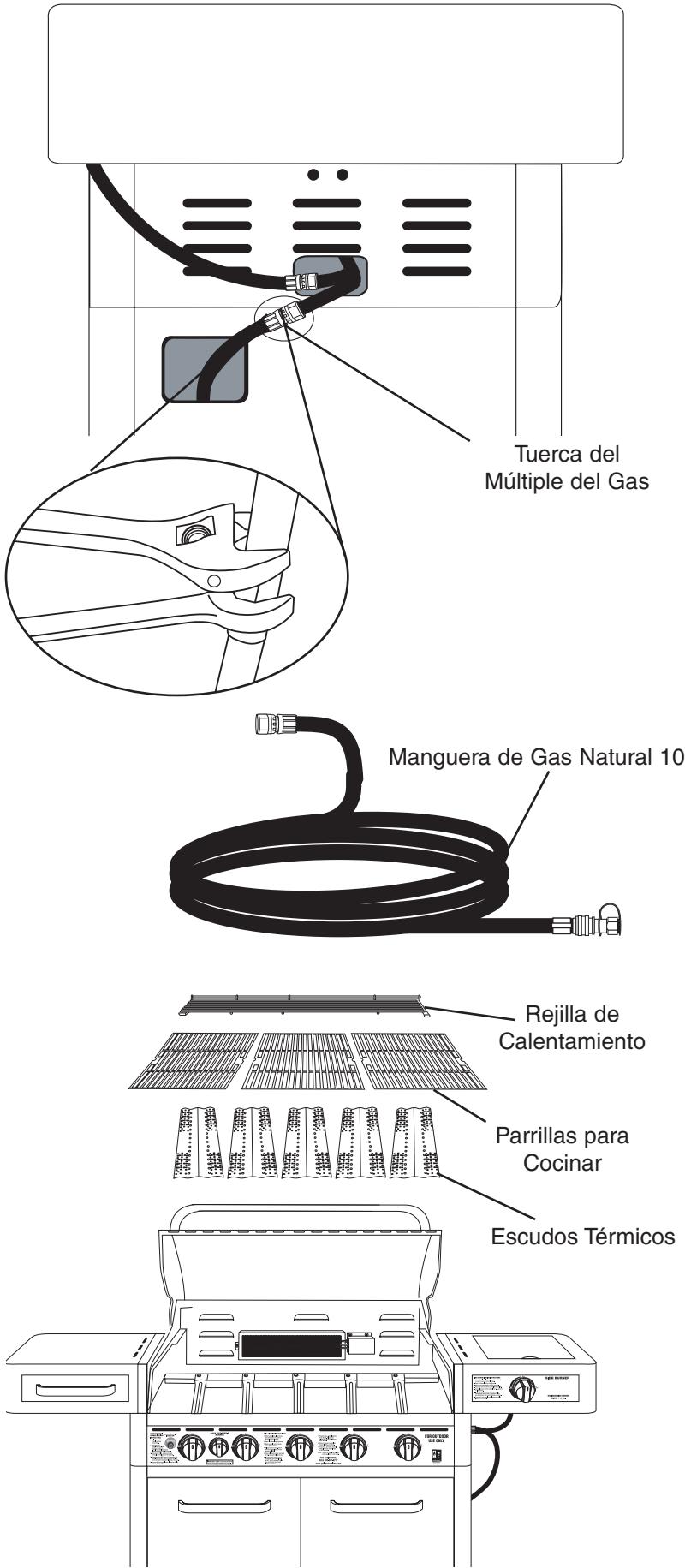
Paso 2

Saque la clavija hendida de la "pata" del quemador lateral y con cuidado, levante el quemador lateral alejándolo de la boquilla de la válvula. Póngala a un lado para usarla más tarde.



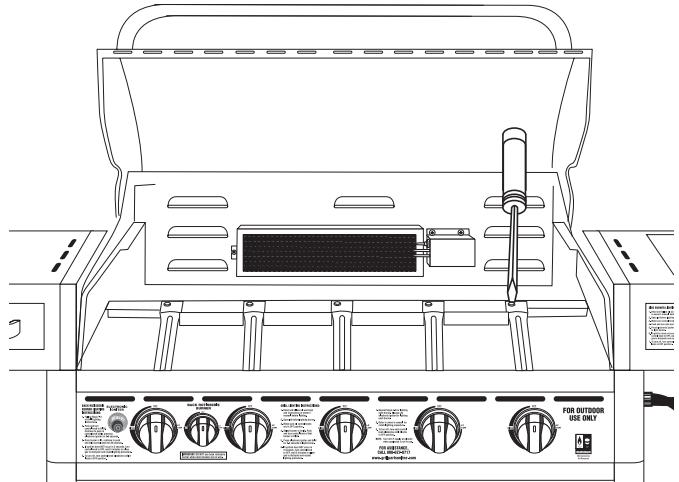
Paso 3

Abra la campana y quite la rejilla de calentamiento, las parrillas para cocinar y los escudos térmicos. Ponga todo a un lado para usarlo más tarde.



Paso 4

Con un destornillador, saque el tornillo de cada "pata" del quemador. Con cuidado, levante cada quemador y aléjelo de las aberturas para las válvulas. Ponga a un lado para usarse más tarde.



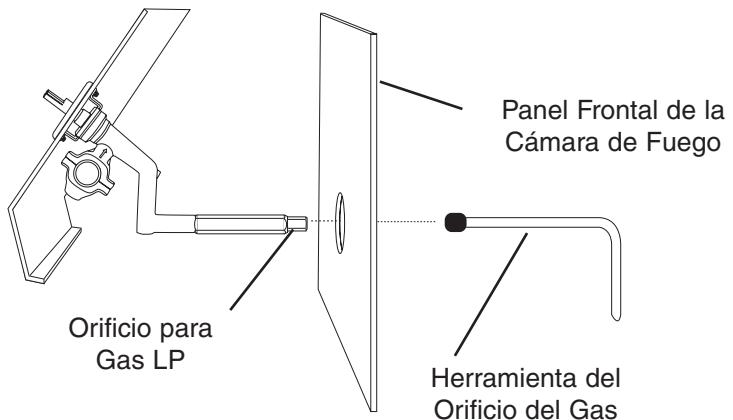
Paso 5

Use la herramienta del orificio del gas para quitar el orificio de latón para el gas LP de las válvulas del quemador principal, introduciéndola a través del agujero en el panel frontal de la cámara de fuego. Repita este paso para todas las válvulas del quemador principal, lateral y del rostizador en su parrilla. El orificio para la válvula del quemador lateral está bajo el anaquel lateral.

Nota: Todos los orificios de la parrilla, excepto el rotisserie, son orificios tipo doble (gas del LP y gas natural). Quite solamente la extremidad del orificio del gas del LP.

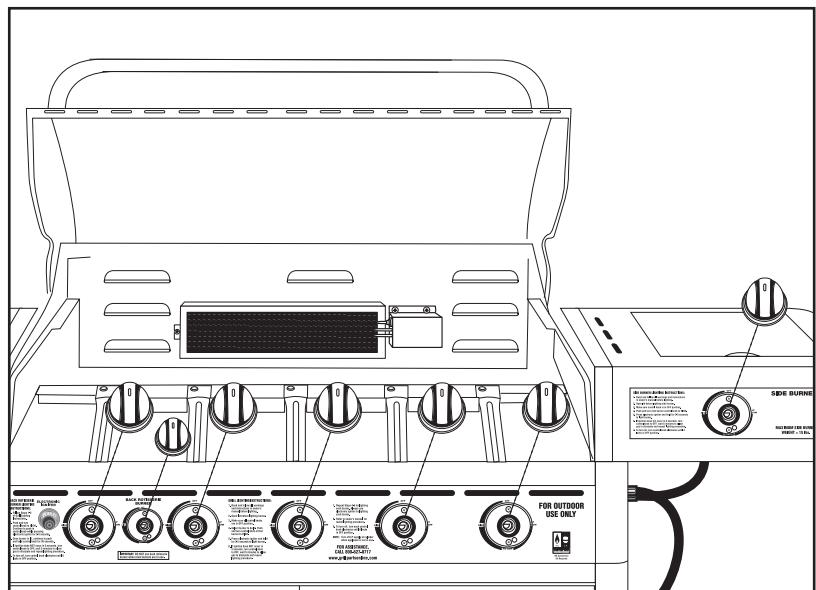
⚠ PRECAUCIÓN: Algunas piezas pueden tener bordes filosos. Póngase guantes protectores en caso necesario.

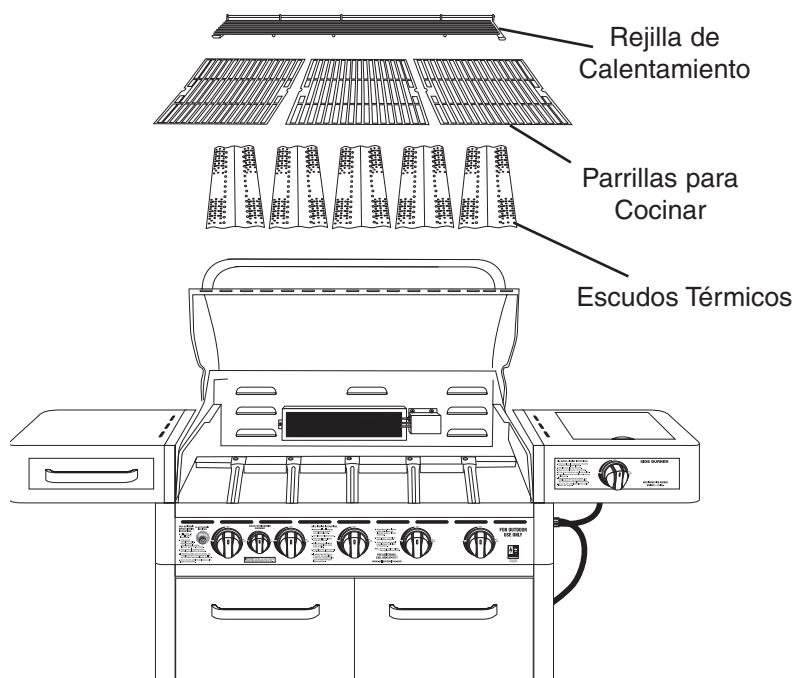
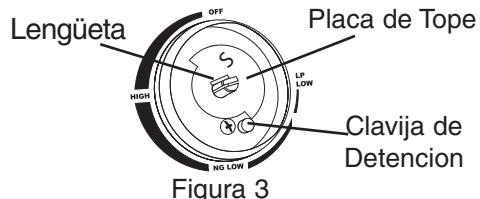
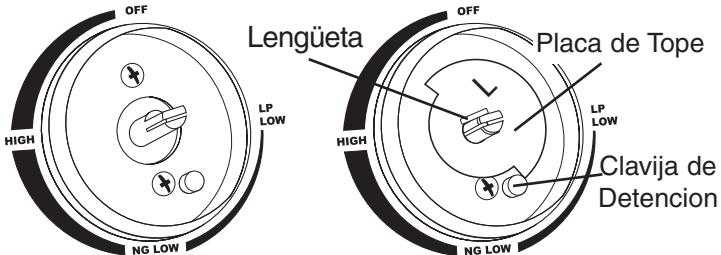
Vista Lateral



Paso 6

Quite todas las perillas de control del panel de control y póngalas a un lado para utilizarlas más tarde.





Paso 7

La Figura 1 muestra el vástago y bisel de la válvula sin la perilla de control. Tome cinco placas grandes de tope de la tarjeta de componentes y colóquelas sobre los vástagos del quemador principal y lateral como se ilustra (Figura 2). Tome la placa de tope pequeña de la tarjeta de componentes y colóquela sobre el vástago de la válvula del quemador en el rostizador (Figura 3). Verifique la lengüeta y la letra marcada de las placas de tope estén hacia fuera. Al terminar, vuelva a colocar las perillas de control en su lugar.

ADVERTENCIA: Recomendamos y solicitamos que usted no quite el panel de control para tener acceso a las extremidades de la válvula. Si usted elige quitar el panel de control, usted debe substituir los biseles del panel de control exactamente según lo ilustrado en el Figura 2. La falta de substituir los biseles como ilustrado podría conducir a los daños corporales y/o a los daños materiales.

Paso 8

Con cuidado, reemplace cada quemador, fijándose que las aberturas de los quemadores se deslicen sobre las boquillas de las válvulas. Atornille bien cada "pata" del quemador principal con el destornillador y los tornillos que había puesto a un lado en el Paso 4. Reemplace la clavija hendida ubicada en la "pata" del quemador lateral que había puesto a un lado en el Paso 2.

Paso 9

Ponga la rejilla de calentamiento, las parrillas para cocinar, los escudos térmicos y la bandeja para la grasa nuevamente en sus respectivos lugares.

Nota: Antes de utilizar esta parrilla, siga las instrucciones en la sección de prueba de detección de fugas de este manual.

810-8550-S, 810-8552-S & 810-8555-S

QUEMADOR DEL ROSTIZADOR

PRECAUCIÓN: Solamente use el orificio del gas natural especificó para su parrilla.

Nota: Es útil conservar los tornillos con los componentes al irlos sacando porque así será más fácil volverlos a ensamblar.

Paso 10

Quite los dos tornillos del panel para alcanzar la válvula del gas LP del rostizador, ubicada en el lado trasero de la parrilla. Póngalos a un lado para usarlos más tarde.

Paso 11

Utilizando una llave de tuercas ajustable para detener bien la línea del gas, use una llave de tuercas de extremo abierto para aflojar la tuerca de retención de la línea de gas. Ya desprendida la línea de suministro de gas del rostizador de la caja, use dos llaves de tuercas para quitar el orificio de latón para el gas LP de la línea de suministro de gas. Reemplace el orificio de latón para el gas LP con el orificio indicado para gas natural. (1.32mm AMARILLO)

Note: No doble la manguera, ya que podría dañar la línea de suministro.

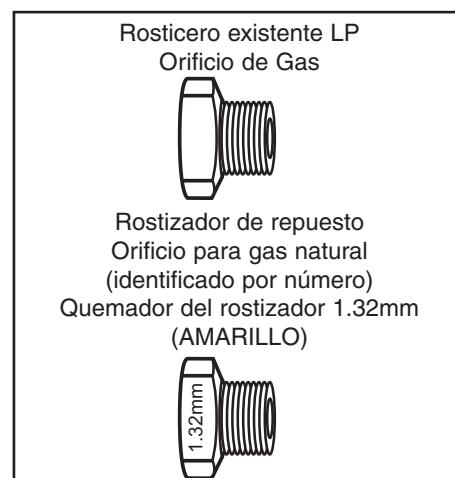
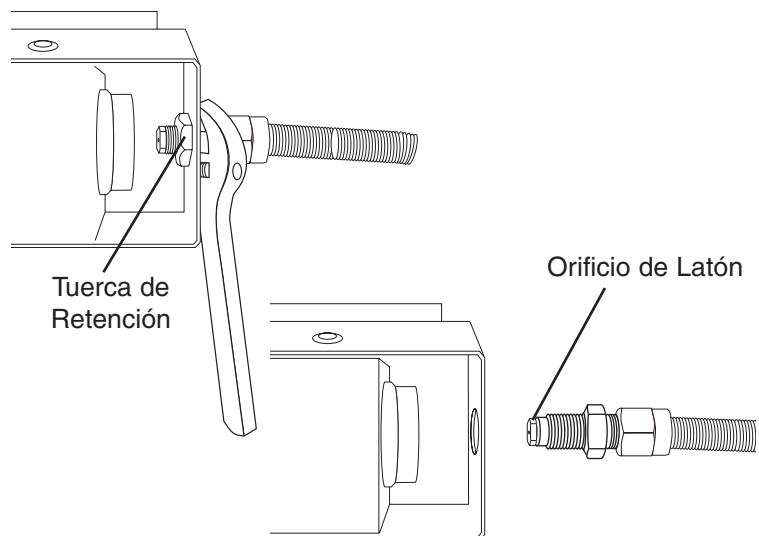
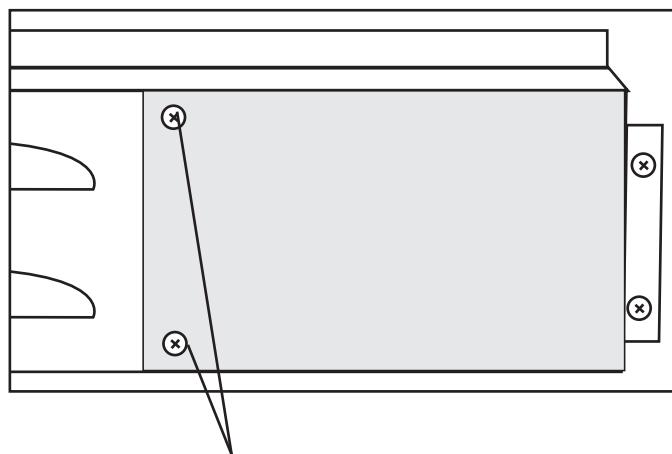
Paso 12

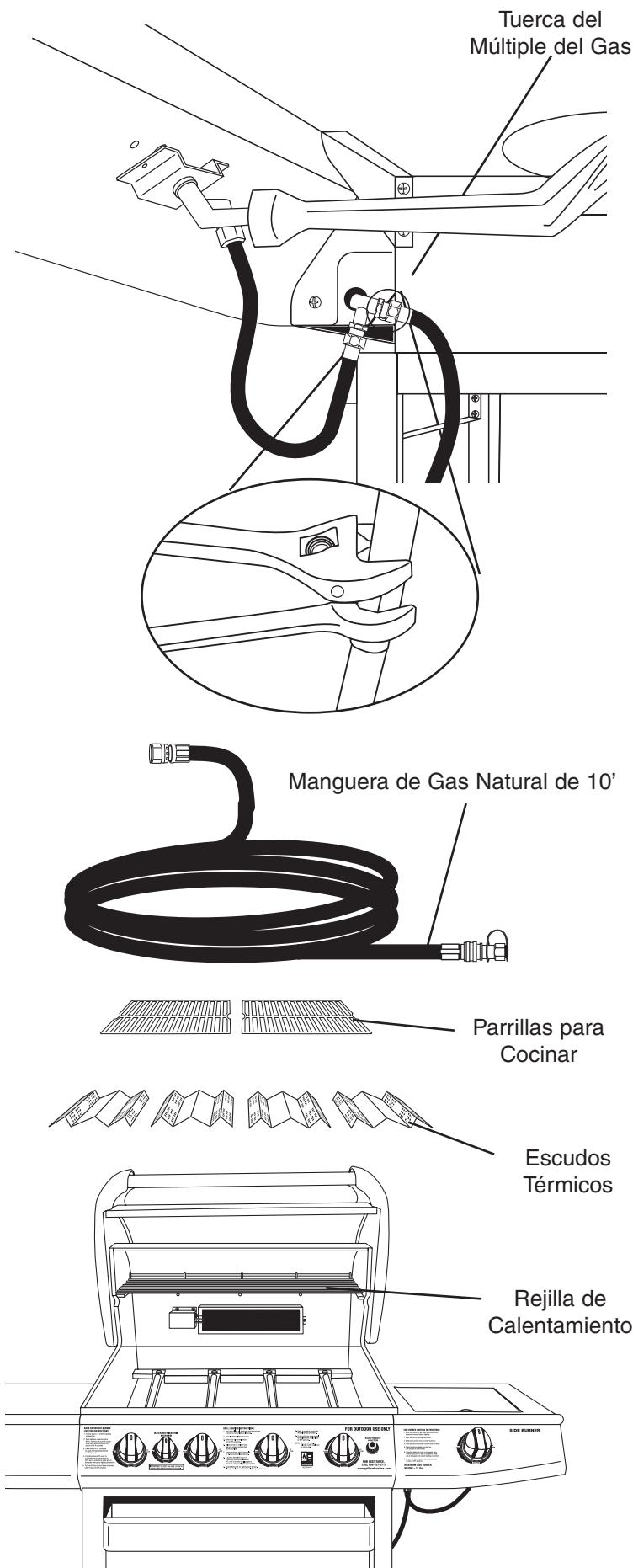
Vuelva a unir la línea de suministro de gas a la caja del rostizador fijándola con la tuerca de retención que quitó en el paso anterior Paso 11.

Note: Deje el panel trasero desprendido hasta haber finalizado la conversión y realizado las pruebas de detección de fugas de gas.

Paso 13

Vuelva a instalar la cubierta del rostizador con las tuercas y los pernos que puso al lado en el Paso 10.





INSTRUCCIONES DE CONVERSIÓN 810-8530-S Y 810-8532-S

⚠ PRECAUCIÓN: Algunas piezas pueden tener bordes filosos. Póngase guantes protectores en caso necesario.

⚠ ADVERTENCIA: Utilice solamente el orificio específico señalado para su modelo de la parrilla. Siempre cheque, dos veces, el tamaño del milímetro en el lado de la extremidad del orificio antes de la instalación. El uso de cualquier otro orificio podría conducir a los daños corporales, daños materiales y anular su garantía de la parrilla.

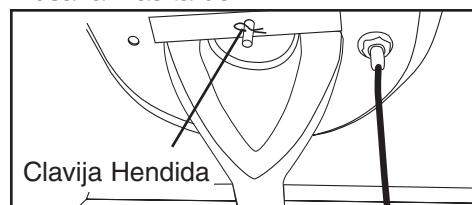
Nota: Cerciórese de que todas las perillas de control estén en posición cerrada ("OFF"), que la válvula del tanque de gas LP esté cerrada y que el tanque haya sido desconectado del regulador y sacado de la parrilla.

Paso 1

Utilizando una llave de tuercas ajustable para detener bien la conexión del múltiple del gas, use una llave de tuercas de 3/4" para aflojar la tuerca de conexión de la manguera. Reemplace el ensamblado manguera/regulador para gas LP existente con el ensamblado de la manguera de 10' para gas natural. Apriete cuidadosamente ambas conexiones con las dos llaves de tuercas

Paso 2

Saque la clavija hendida de la "pata" del quemador lateral y con cuidado, levante el quemador lateral alejándolo de la boquilla de la válvula. Póngala a un lado para usarla más tarde.

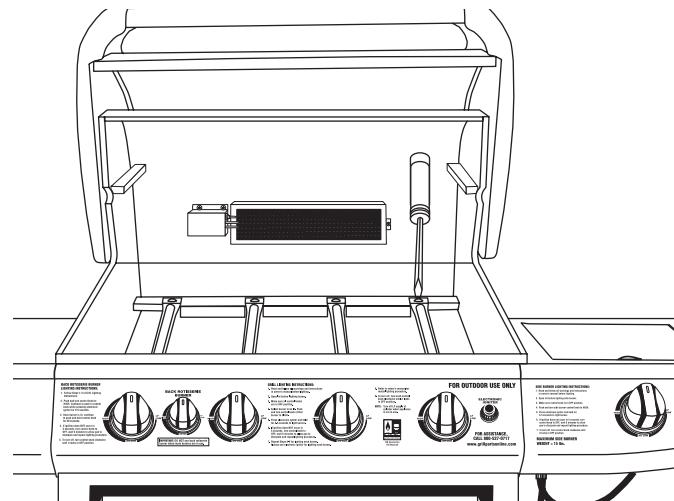


Paso 3

Abra la campana y quite la rejilla de calentamiento, las parrillas para cocinar y los escudos térmicos. Ponga todo a un lado para usarlo más tarde.

Paso 4

Con un destornillador, saque el tornillo de cada "pata" del quemador. Con cuidado, levante cada quemador y aléjelo de las aberturas para las válvulas. Ponga a un lado para usarse más tarde.

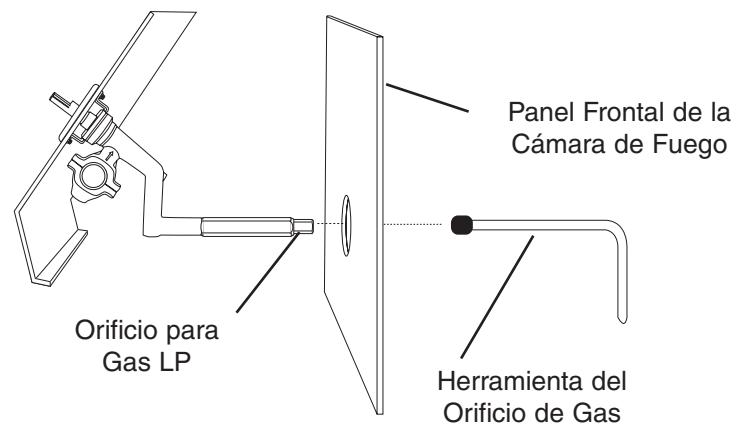


Paso 5

Use la herramienta del orificio del gas para quitar el orificio de latón para el gas LP de las válvulas del quemador principal, introduciéndola a través del agujero en el panel frontal del cámara de fuego. Repita este paso para todas las válvulas del quemador principal, lateral y del rostizador en su parrilla. El orificio para la válvula del quemador lateral está bajo el anaquel lateral.

Nota: Todos los orificios de la parrilla, excepto el rotisserie, son orificios tipo doble (gas del LP y gas natural). Quite solamente la extremidad del orificio del gas del LP.

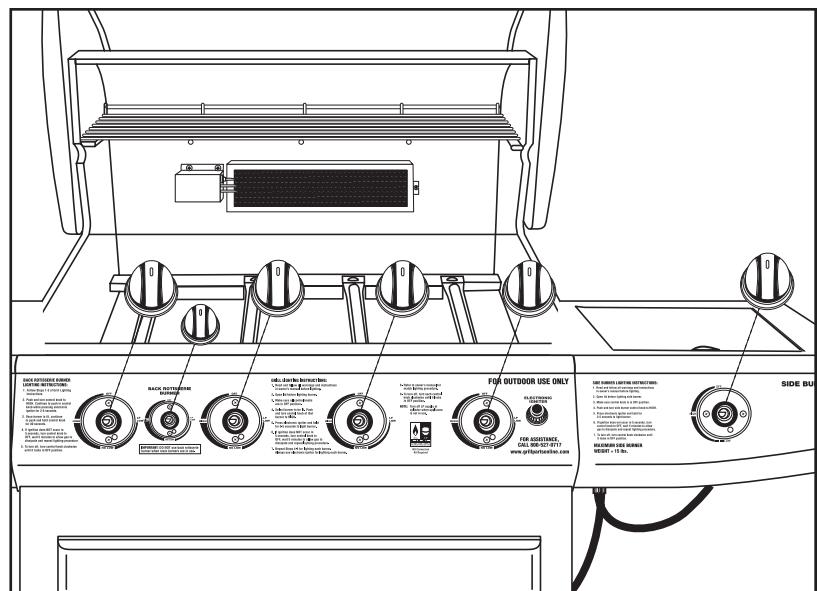
Vista Lateral



⚠ PRECAUCIÓN: Algunas piezas pueden tener bordes filosos. Póngase guantes protectores en caso necesario.

Paso 6

Quite todas las perillas de control del panel de control y póngalas a un lado para utilizarlas más tarde.



Paso 7

La Figura 1 muestra el vástago y bisel de la válvula sin la perilla de control. Tome cinco placas grandes de tope de la tarjeta de componentes y colóquelas sobre los vástagos del quemador principal y lateral como se ilustra (Figura 2). Tome la placa de tope pequeña de la tarjeta de componentes y colóquela sobre el vástago de la válvula del quemador en el rostizador (Figura 3). Verifique la lengüeta y la letra marcada de las placas de tope estén hacia fuera. Al terminar, vuelva a colocar las perillas de control en su lugar.

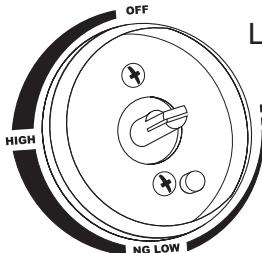


Figura 1

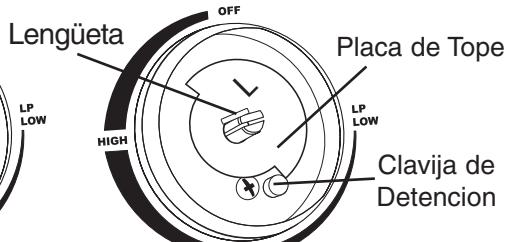
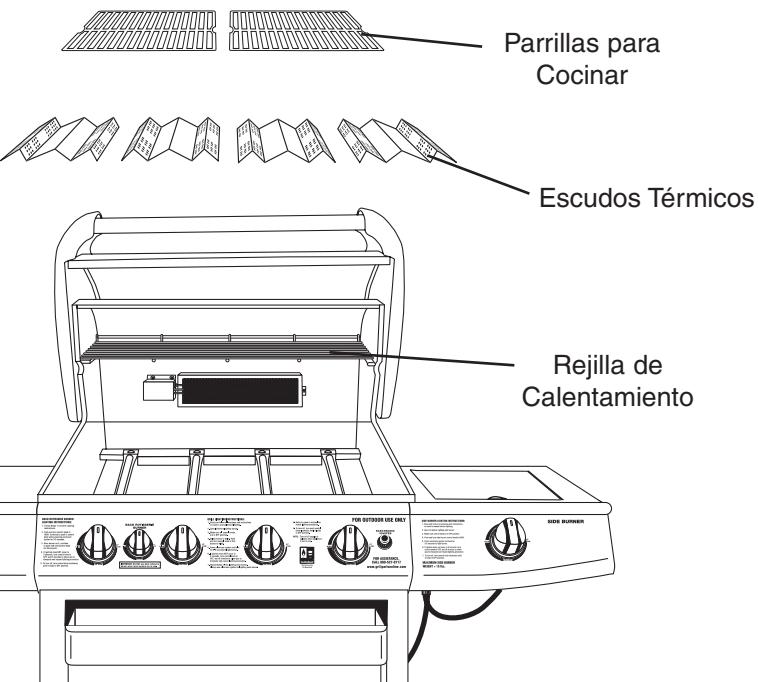
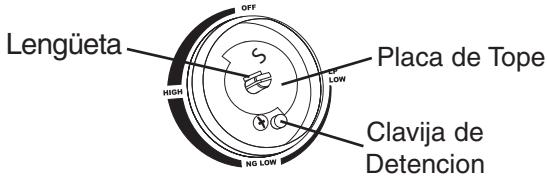


Figura 2



ADVERTENCIA: Recomendamos y solicitamos que usted no quite el panel de control para tener acceso a las extremidades de la válvula. Si usted elige quitar el panel de control, usted debe substituir los biseles del panel de control exactamente según lo ilustrado en el Figura 2. La falta de substituir los biseles como ilustrado podría conducir a los daños corporales y/o a los daños materiales.

Paso 8

Con cuidado, reemplace cada quemador, fijándose que las aberturas de los quemadores se deslicen sobre las boquillas de las válvulas. Atornille bien cada "pata" del quemador principal con el destornillador y los tornillos que había puesto a un lado en el Paso 4. Reemplace la clavija hendida ubicada en la "pata" del quemador lateral que había puesto a un lado en Paso 2.

Paso 9

Ponga la rejilla de calentamiento, las parrillas para cocinar, los escudos térmicos y la bandeja para la grasa nuevamente en sus respectivos lugares.

Nota: Antes de utilizar esta parrilla, siga las instrucciones en la sección de prueba de detección de fugas de este manual.

810-8530-S QUEMADOR DEL ROSTIZADOR

⚠ PRECAUCIÓN: Solamente use el orificio del gas natural especificó para su parrilla.

Nota: Es útil conservar los tornillos con los componentes al irlos sacando porque así será más fácil volverlos a ensamblar.

Paso 10

Quite los dos tornillos del panel para alcanzar la válvula del gas LP del rostizador, ubicada en el lado trasero de la parrilla. Póngalos a un lado para usarlos más tarde.

Paso 11

Utilizando una llave de tuercas ajustable para detener bien la línea del gas, use una llave de tuercas de extremo abierto para aflojar la tuerca de retención de la línea de gas. Ya desprendida la línea de suministro de gas del rostizador de la caja, use dos llaves de tuercas para quitar el orificio de latón para el gas LP de la línea de suministro de gas. Reemplace el orificio de latón para el gas LP con el orificio indicado para gas natural. (1.32mm AMARILLO)

Nota: No doble la manguera, ya que podría dañar la línea de suministro.

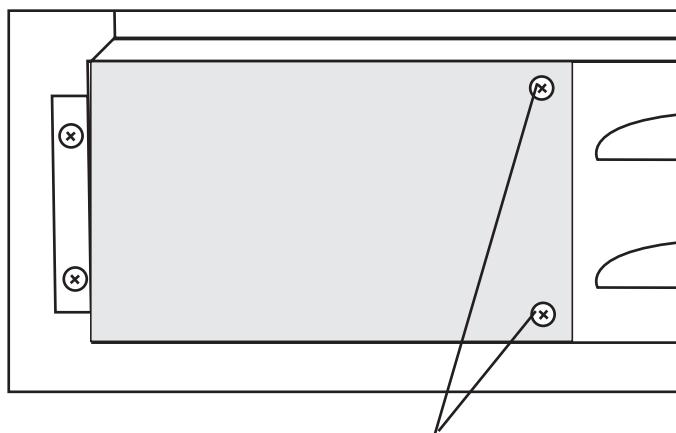
Paso 12

Vuelva a unir la línea de suministro de gas a la caja del rostizador fijándola con la tuerca de retención que quitó en el paso anterior Paso 11.

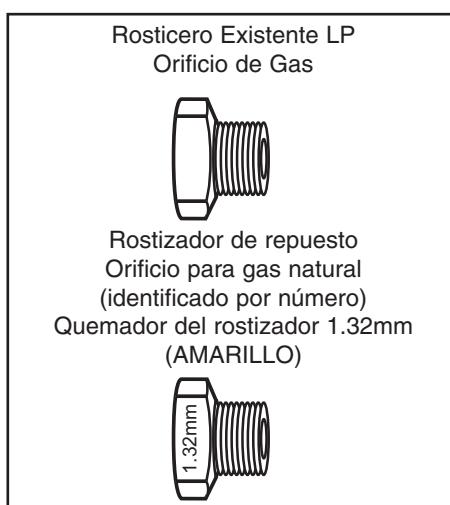
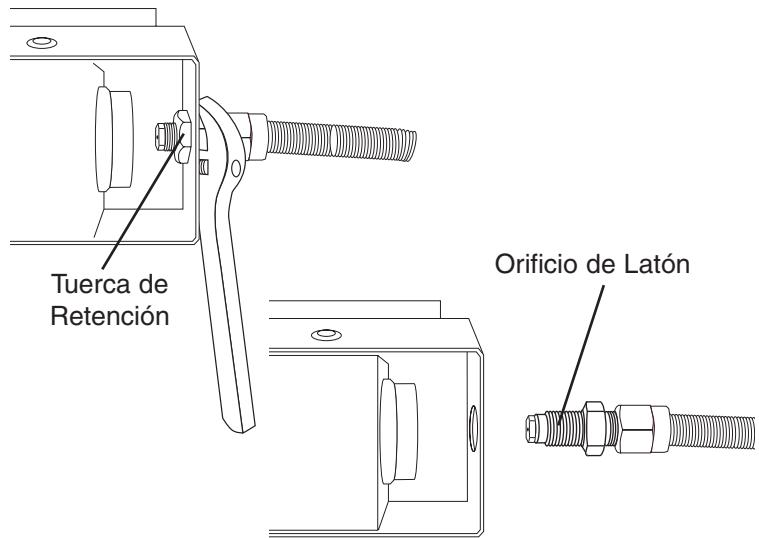
Note: Deje el panel trasero desprendido hasta haber finalizado la conversión y realizado las pruebas de detección de fugas de gas.

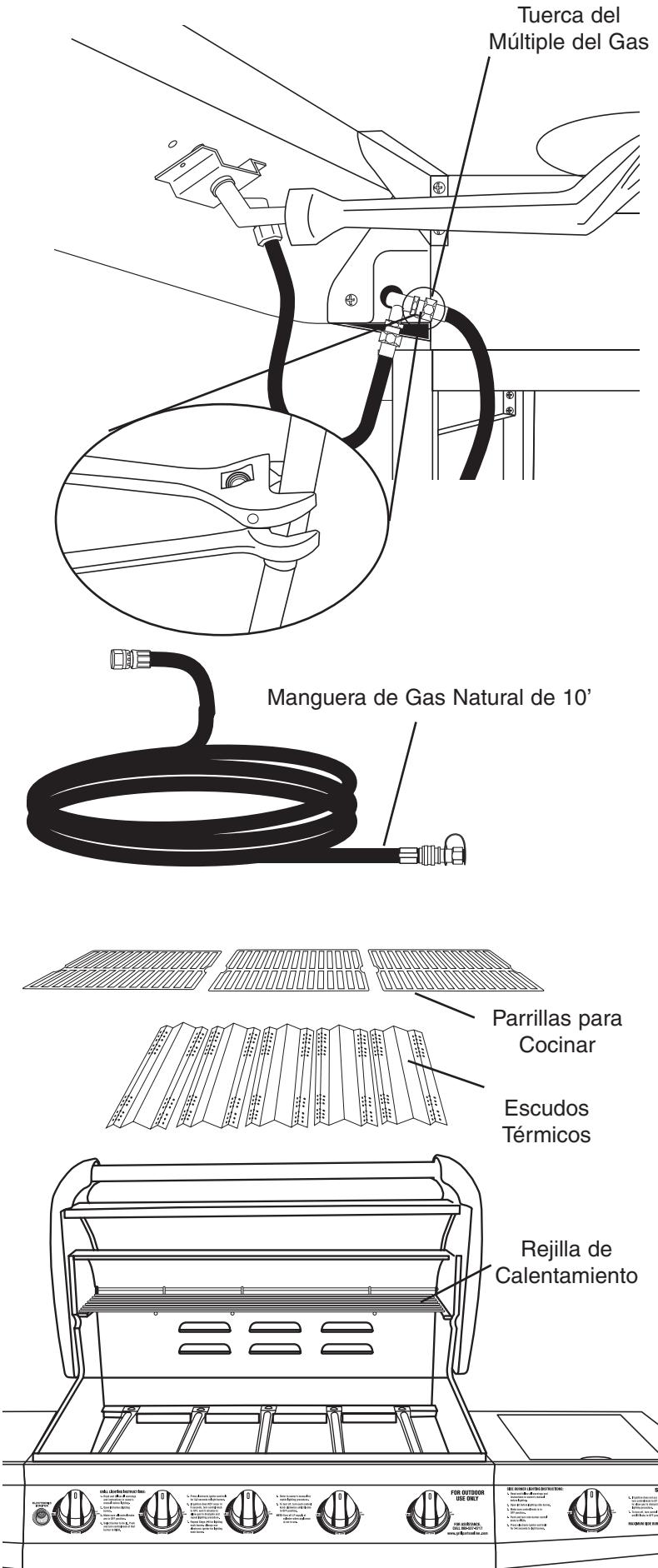
Paso 13

Vuelva a instalar la cubierta del rostizador con las tuercas y los pernos que puso al lado en el Paso 10.



Pernos de la Cubierta





INSTRUCCIONES DE CONVERSIÓN 810-8500-S

⚠ PRECAUCIÓN: Algunas piezas pueden tener bordes filosos. Póngase guantes protectores en caso necesario.

⚠ ADVERTENCIA: Utilice solamente el orificio específico señalado para su modelo de la parrilla. Siempre cheque, dos veces, el tamaño del milímetro en el lado de la extremidad del orificio antes de la instalación. El uso de cualquier otro orificio podría conducir a los daños corporales, daños materiales y anular su garantía de la parrilla.

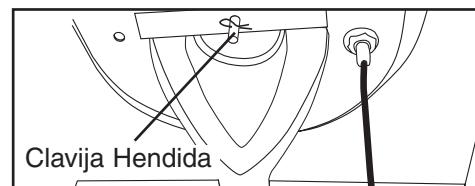
Nota: Cerciórese de que todas las perillas de control estén en posición cerrada ("OFF"), que la válvula del tanque de gas LP esté cerrada y que el tanque haya sido desconectado del regulador y sacado de la parrilla.

Paso 1

Utilizando una llave de tuercas ajustable para detener bien la conexión del múltiple del gas, use una llave de tuercas de 3/4" para aflojar la tuerca de conexión de la manguera. Reemplace el ensamblado manguera/regulador para gas LP existente con el ensamblado de la manguera de 10' para gas natural. Apriete cuidadosamente ambas conexiones con las dos llaves de tuercas.

Paso 2

Saque la clavija hendida de la "pata" del quemador lateral y con cuidado, levante el quemador lateral alejándolo de la boquilla de la válvula. Póngala a un lado para usarla más tarde.

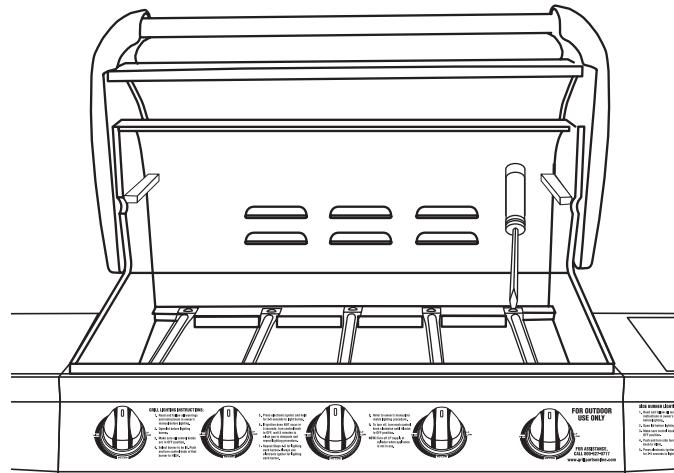


Paso 3

Abra la campana y quite la rejilla de calentamiento, las parrillas para cocinar y los escudos térmicos. Ponga todo a un lado para usarlo más tarde.

Paso 4

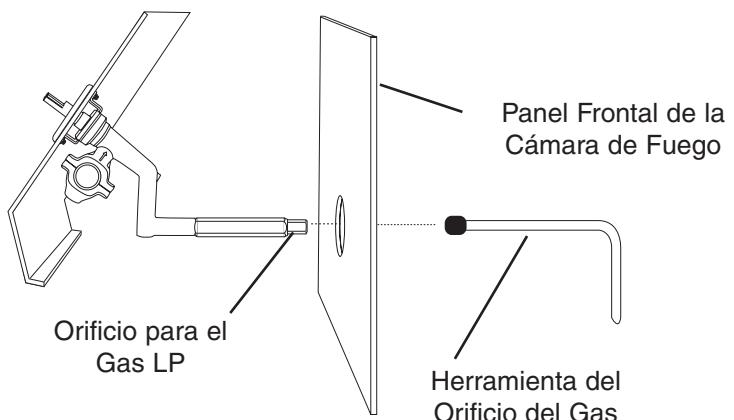
Con un destornillador, saque el tornillo de cada "pata" del quemador. Con cuidado, levante cada quemador y aléjelo de las aberturas para las válvulas. Ponga a un lado para usarse más tarde.



Paso 5

Use la herramienta del orificio del gas para quitar el orificio de latón para el gas LP de las válvulas del quemador principal, introduciéndola a través del agujero en el panel frontal de la cámara de fuego. Repita este paso para todas las válvulas del quemador principal, lateral y del rostizador en su parrilla. El orificio para la válvula del quemador lateral está bajo el anaquel lateral.

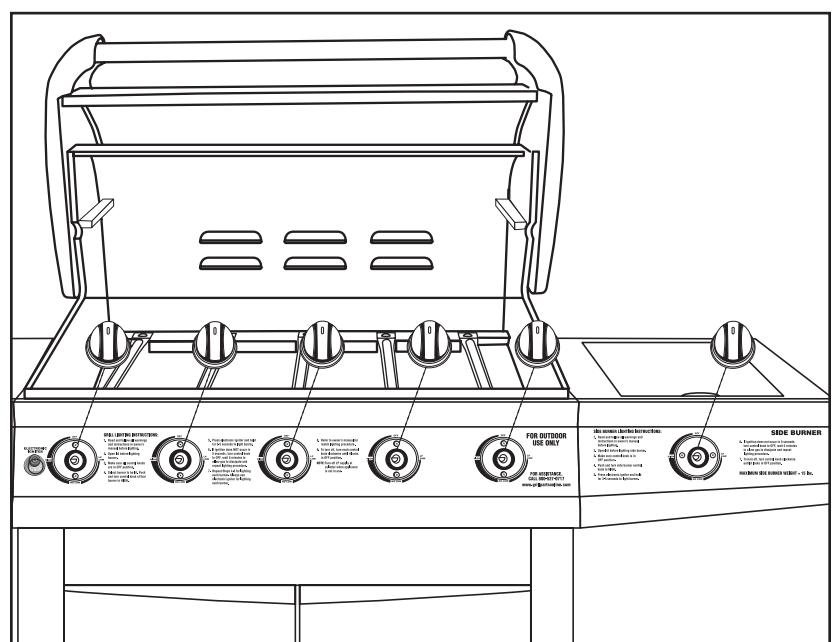
Vista Lateral



PRECAUCIÓN: Algunas piezas pueden tener bordes filosos. Póngase guantes protectores en caso necesario.

Paso 6

Quite todas las perillas de control del panel de control y póngalas a un lado para utilizarlas más tarde.



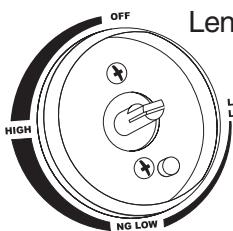


Figura 1

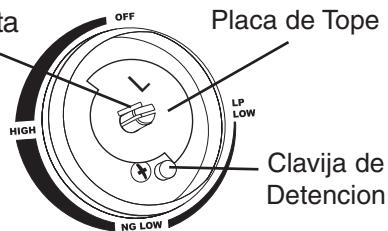
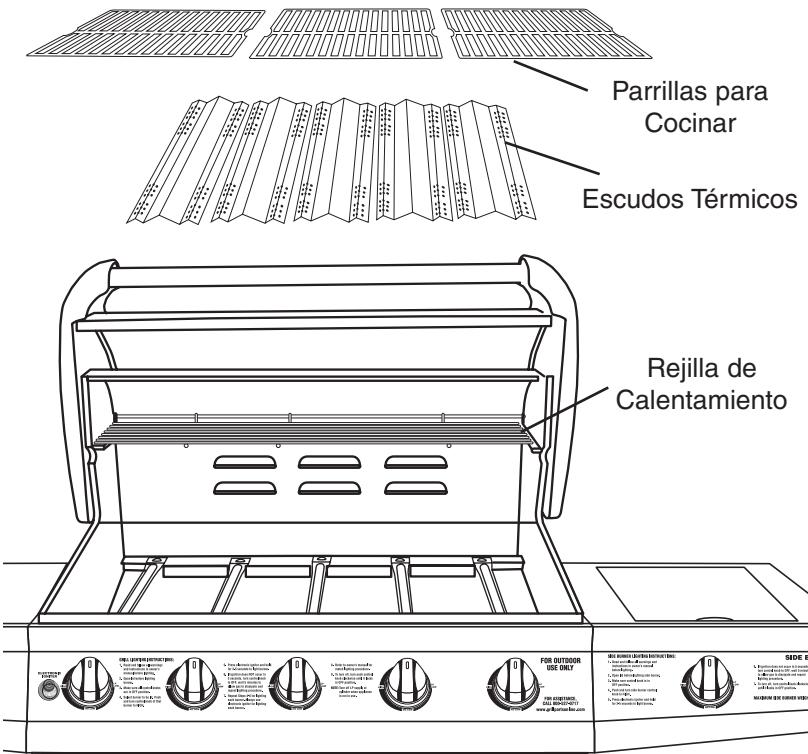


Figura 2

Paso 7

La Figura 1 muestra el vástago y bisel de la válvula sin la perilla de control. Tome cinco placas grandes de tope de la tarjeta de componentes y colóquelas sobre los vástagos del quemador como se ilustra (Figura 2). Verifique la lengüeta y la letra marcada de las placas de tope estén hacia fuera. Al terminar, vuelva a colocar las perillas de control en su lugar.

ADVERTENCIA: Recomendamos y solicitamos que usted no quite el panel de control para tener acceso a las extremidades de la válvula. Si usted elige quitar el panel de control, usted debe substituir los biseles del panel de control exactamente según lo ilustrado en el Figura 2. La falta de substituir los biseles como ilustrado podría conducir a los daños corporales y/o a los daños materiales.



Paso 8

Con cuidado, reemplace cada quemador, fijándose que las aberturas de los quemadores se deslicen sobre las boquillas de las válvulas. Atornille bien cada "pata" del quemador principal con el destornillador y los tornillos que había puesto a un lado en el Paso 4. Reemplace la clavija hendida ubicada en la "pata" del quemador lateral que había puesto a un lado en el Paso 2.

Paso 9

Ponga la rejilla de calentamiento, las parrillas para cocinar, los escudos térmicos y la bandeja para la grasa nuevamente en sus respectivos lugares.

Nota: Antes de utilizar esta parrilla, siga las instrucciones en la sección de prueba de detección de fugas de este manual.

INSTRUCCIONES DE CONVERSIÓN 810-7405-S

⚠ PRECAUCIÓN: Algunas piezas pueden tener bordes filosos. Póngase guantes protectores en caso necesario.

⚠ ADVERTENCIA: Utilice solamente el orificio específico señalado para su modelo de la parrilla. Siempre cheque, dos veces, el tamaño del milímetro en el lado de la extremidad del orificio antes de la instalación. El uso de cualquier otro orificio podría conducir a los daños corporales, daños materiales y anular su garantía de la parrilla.

Nota: Cerciórese de que todas las perillas de control estén en posición cerrada ("OFF"), que la válvula del tanque de gas LP esté cerrada y que el tanque haya sido desconectado del regulador y sacado de la parrilla.

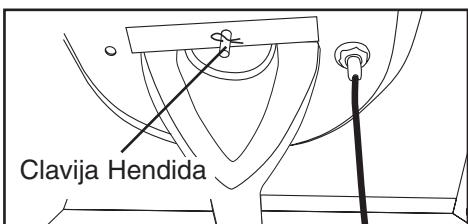
Paso 1

Utilizando una llave de tuercas ajustable para detener bien la conexión del múltiple del gas, use una llave de tuercas de 3/4" para aflojar la tuerca de conexión de la manguera.

Reemplace el ensamblado manguera/regulador para gas LP existente con el ensamblado de la manguera de 10' para gas natural. Apriete cuidadosamente ambas conexiones con las dos llaves de tuercas.

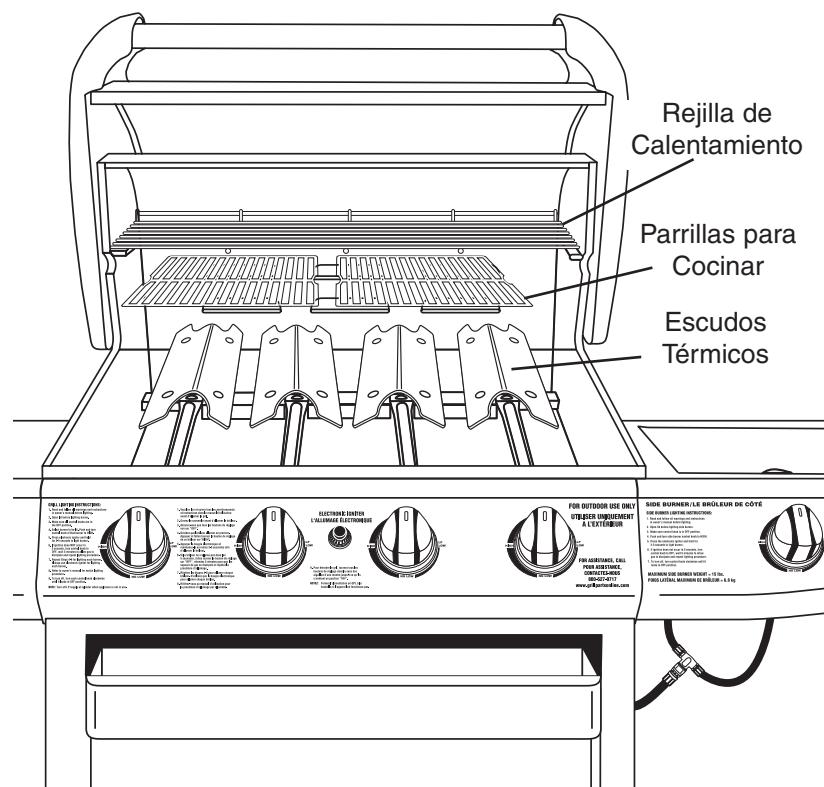
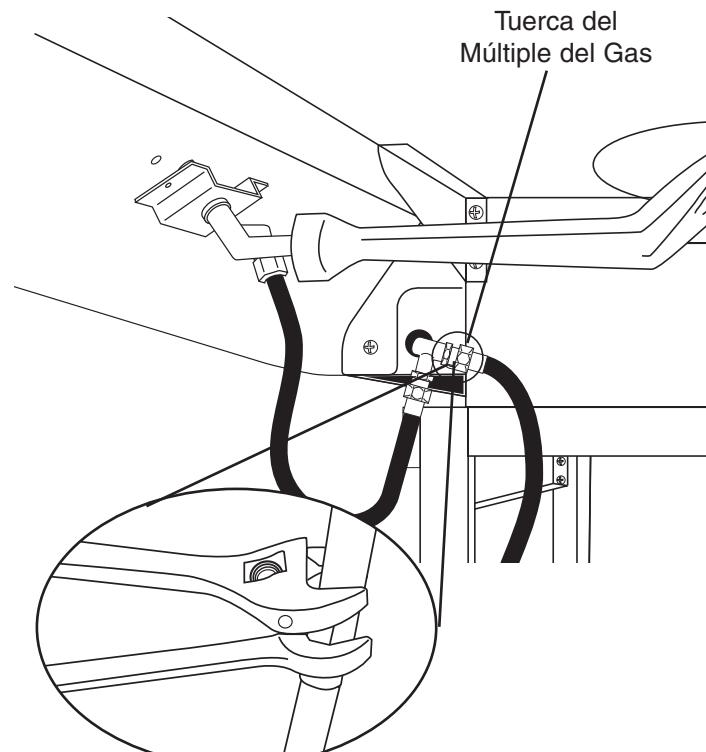
Paso 2

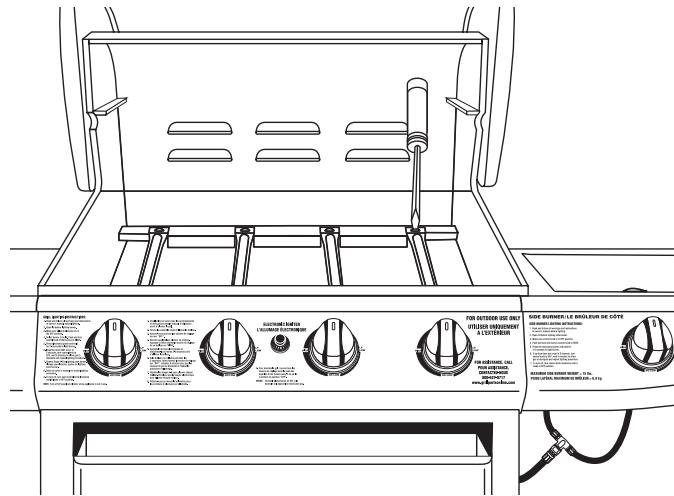
Saque la clavija hendida de la "pata" del quemador lateral y con cuidado, levante el quemador lateral alejándolo de la boquilla de la válvula. Póngala a un lado para usarla más tarde.



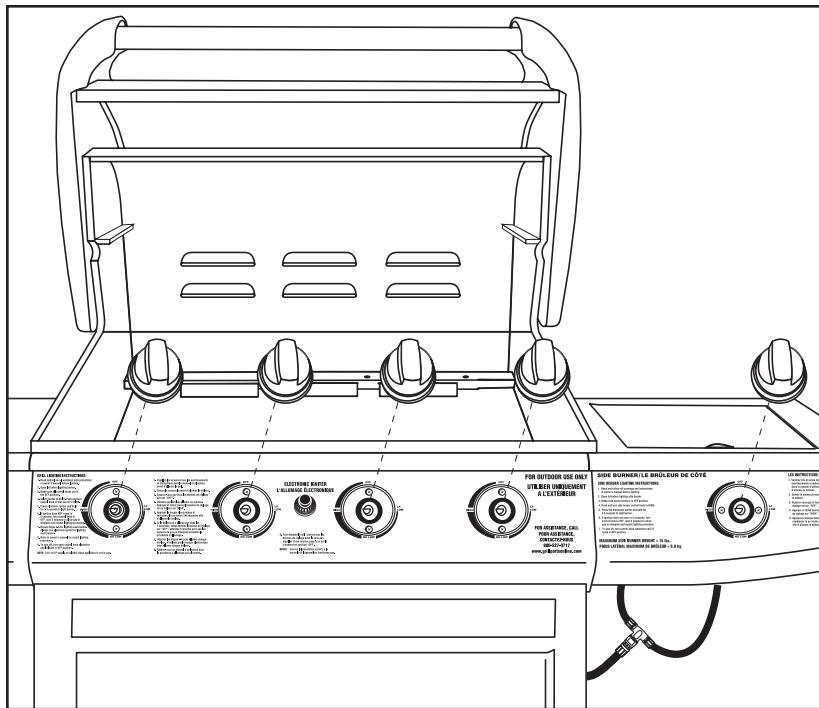
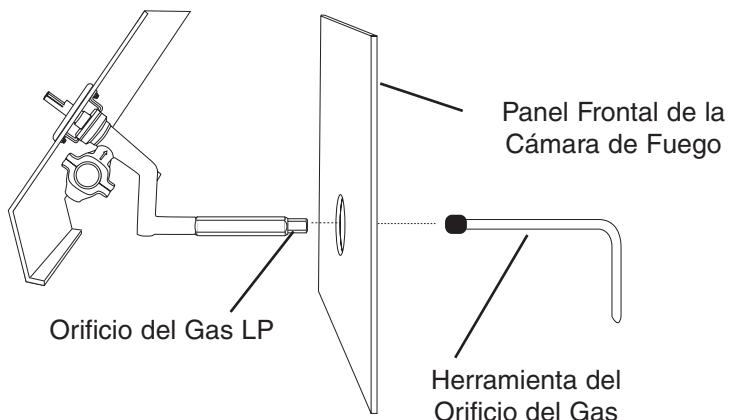
Paso 3

Abra la campana y quite la rejilla de calentamiento, las parrillas para cocinar y los escudos térmicos. Ponga todo a un lado para usarlo más tarde.





Vista Lateral



Paso 4

Con un destornillador, saque el tornillo de cada "pata" del quemador. Con cuidado, levante cada quemador y aléjelo de las aberturas para las válvulas. Ponga a un lado para usarse más tarde.

Paso 5

Use la herramienta del orificio del gas para quitar el orificio de latón para el gas LP de las válvulas del quemador principal, introduciéndola a través del agujero en el panel frontal de la cámara de fuego. Repita este paso para todas las válvulas del quemador principal, lateral y del rostizador en su parrilla. El orificio para la válvula del quemador lateral está bajo el anaquel lateral.

⚠ PRECAUCIÓN: Algunas piezas pueden tener bordes filosos. Póngase guantes protectores en caso necesario.

Paso 6

Quite todas las perillas de control del panel de control y póngalas a un lado para utilizarlas más tarde.

Paso 7

La Figura 1 muestra el vástago y bisel de la válvula sin la perilla de control. Tome cinco placas grandes de tope de la tarjeta de componentes y colóquelas sobre los vástagos del quemador como se ilustra (Figura 2). Verifique la lengüeta y la letra marcada de las placas de tope estén hacia fuera. Al terminar, vuelva a colocar las perillas de control en su lugar.

⚠ ADVERTENCIA: Recomendamos y solicitamos que usted no quite el panel de control para tener acceso a las extremidades de la válvula. Si usted elige quitar el panel de control, usted debe substituir los biseles del panel de control exactamente según lo ilustrado en el Figura 2. La falta de substituir los biseles como ilustrado podría conducir a los daños corporales y/o a los daños materiales.

Paso 8

Con cuidado, reemplace cada quemador, fijándose que las aberturas de los quemadores se deslicen sobre las boquillas de las válvulas. Atornille bien cada "pata" del quemador principal con el destornillador y los tornillos que había puesto a un lado en el Paso 4. Reemplace la clavija hendida ubicada en la "pata" del quemador lateral que había puesto a un lado en el Paso 2.

Paso 9

Vuelva a colocar en sus lugares la rejilla de calentamiento, las parrillas para cocinar, los escudos térmicos y la bandeja para la grasa.

Nota: Antes de utilizar esta parrilla, siga las instrucciones en la sección de prueba de detección de fugas de este manual.

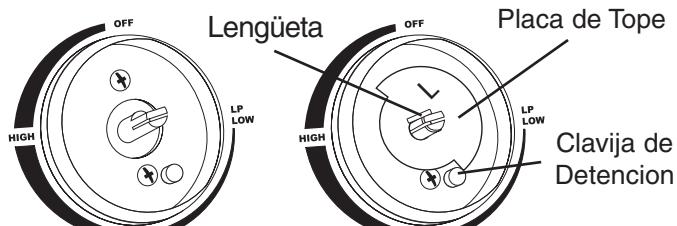
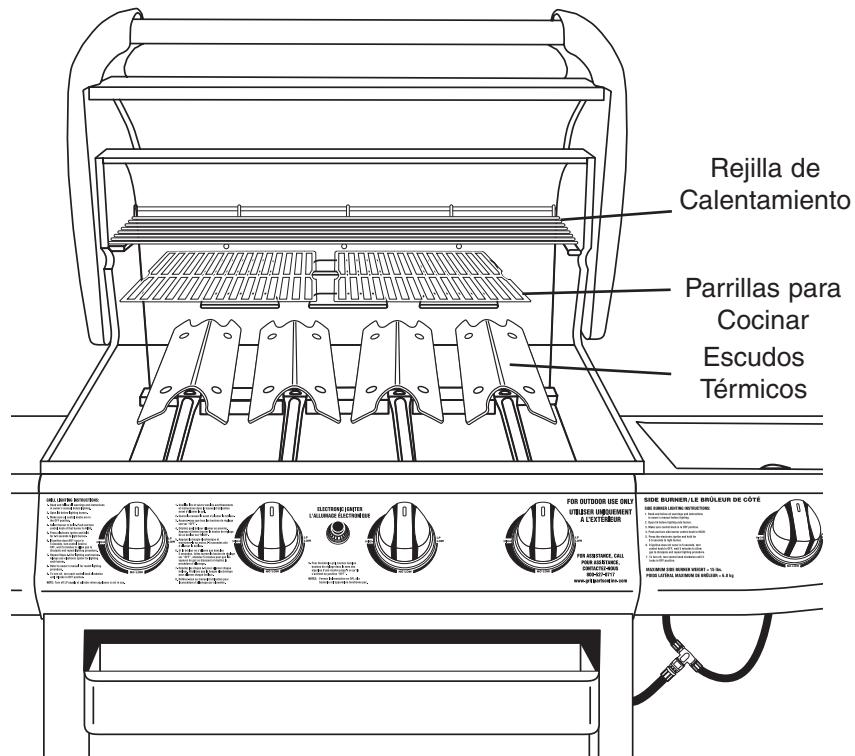
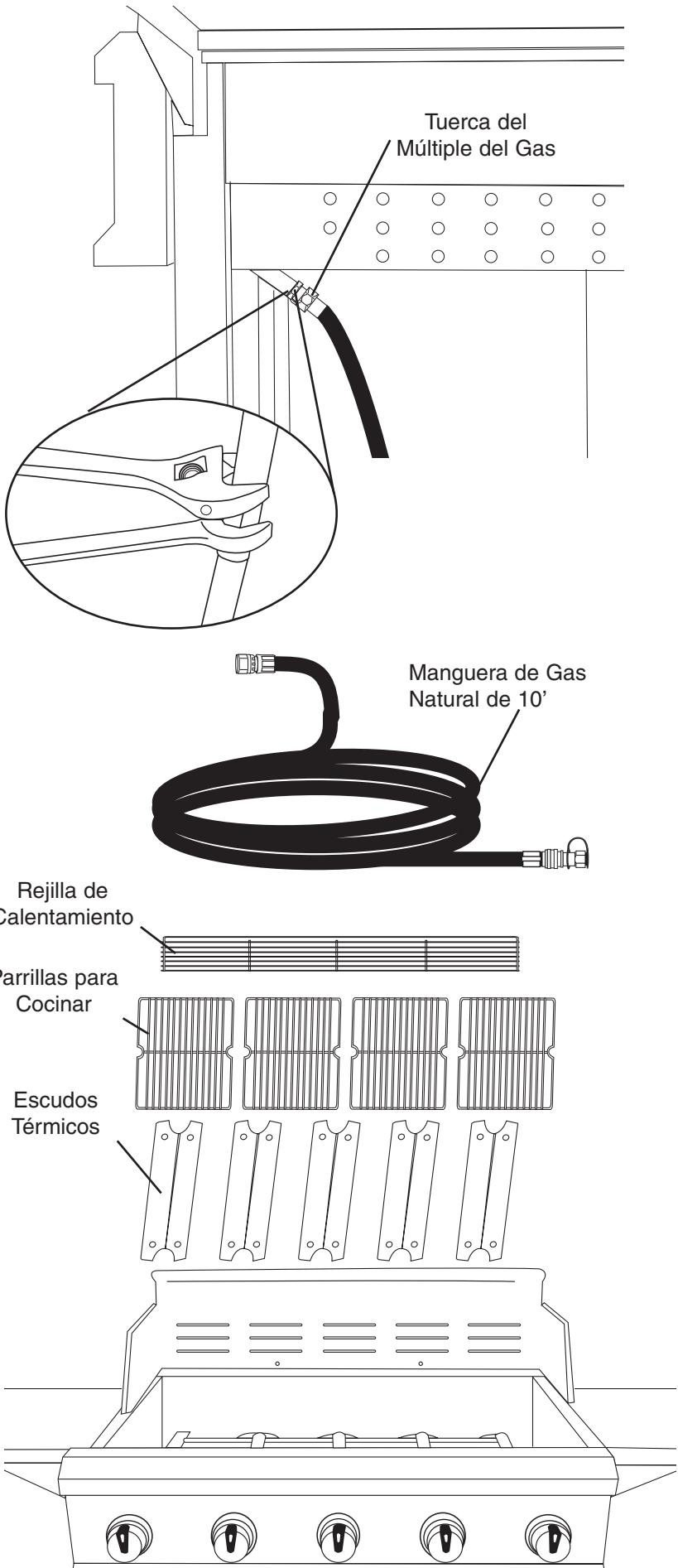


Figura 1

Figura 2





INSTRUCCIONES DE CONVERSIÓN 810-9590-S

⚠ PRECAUCIÓN: Algunas piezas pueden tener bordes filosos. Póngase guantes protectores en caso necesario.

⚠ ADVERTENCIA: Utilice solamente el orificio específico señalado para su modelo de la parrilla. Siempre cheque, dos veces, el tamaño del milímetro en el lado de la extremidad del orificio antes de la instalación. El uso de cualquier otro orificio podría conducir a los daños corporales, daños materiales y anular su garantía de la parrilla.

Nota: Cerciórese de que todas las perillas de control estén en posición cerrada ("OFF"), que la válvula del tanque de gas LP esté cerrada y que el tanque haya sido desconectado del regulador y sacado de la parrilla.

Paso 1

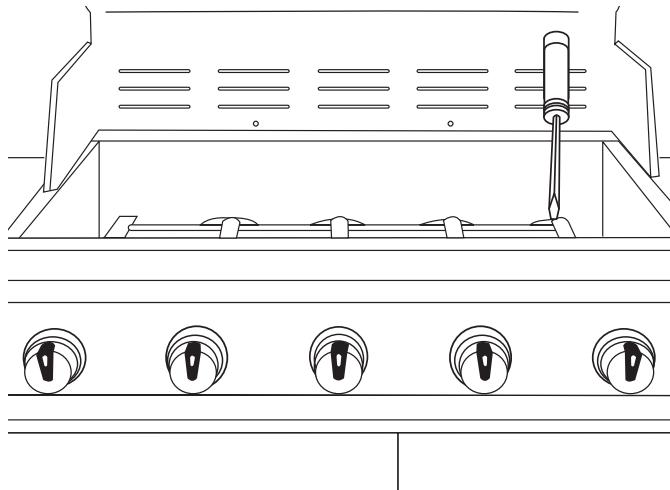
Utilizando una llave de tuercas ajustable para detener bien la conexión del múltiple del gas, use una llave de tuercas de 3/4" para aflojar la tuerca de conexión de la manguera. Reemplace el ensamblado manguera/regulador para gas LP existente con el ensamblado de la manguera de 10' para gas natural. Apriete cuidadosamente ambas conexiones con las dos llaves de tuercas.

Paso 2

Abra la campana y quite la rejilla de calentamiento, las parrillas para cocinar y los escudos térmicos. Ponga todo a un lado para usarlo más tarde.

Paso 3

Con un destornillador, saque el tornillo de cada "pata" del quemador. Con cuidado, levante cada quemador y aléjelo de las aberturas para las válvulas. Ponga a un lado para usarse más tarde.

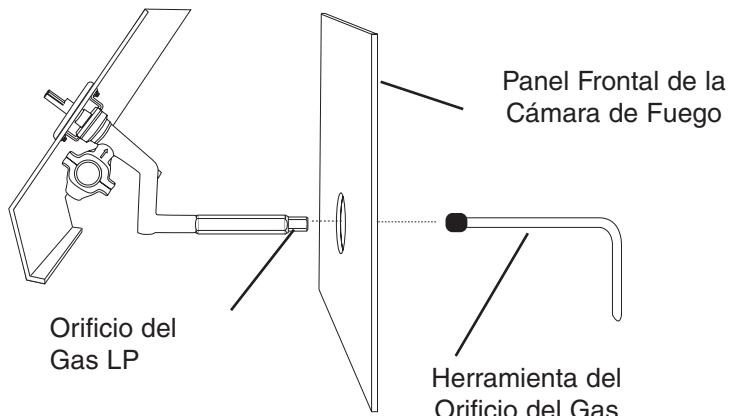


Paso 4

Use la herramienta del orificio del gas para quitar el orificio de latón para el gas LP de las válvulas del quemador principal, introduciéndola a través del agujero en el panel frontal de la cámara de fuego. Repita este paso para todas las válvulas del quemador principal, lateral y del rostizador en su parrilla. El orificio para la válvula del quemador lateral está bajo el anaquel lateral.

Nota: Todos los orificios de la parrilla, excepto el rotisserie, son orificios tipo doble (gas del LP y gas natural). Quite solamente la extremidad del orificio del gas del LP.

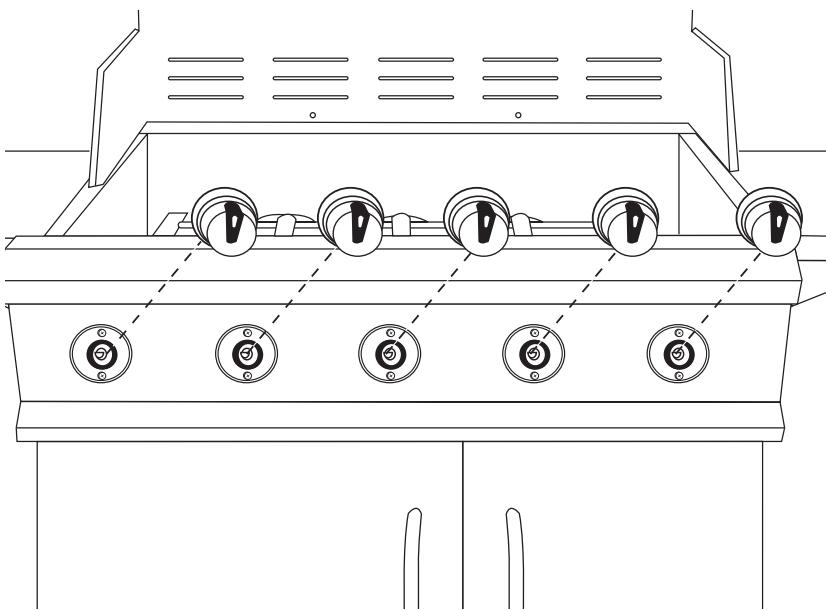
Vista Lateral



⚠ PRECAUCIÓN: Algunas piezas pueden tener bordes filosos. Póngase guantes protectores en caso necesario.

Paso 5

Quite todas las perillas de control del panel de control y póngalas a un lado para utilizarlas más tarde.



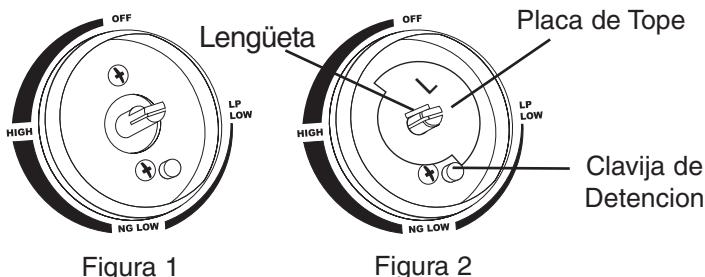


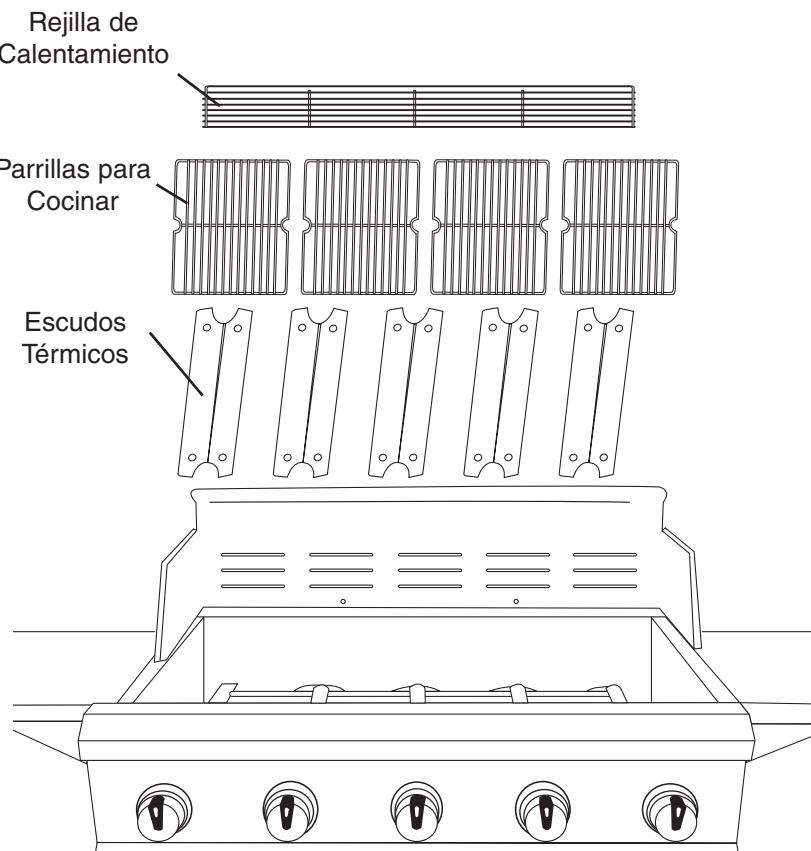
Figura 1

Figura 2

Paso 6

La Figura 1 muestra el vástago y bisel de la válvula sin la perilla de control. Tome cinco placas grandes de tope de la tarjeta de componentes y colóquelas sobre los vástagos del quemador como se ilustra (Figura 2). Verifique la lengüeta y la letra marcada de las placas de tope estén hacia fuera. Al terminar, vuelva a colocar las perillas de control en su lugar.

ADVERTENCIA: Recomendamos y solicitamos que usted no quite el panel de control para tener acceso a las extremidades de la válvula. Si usted elige quitar el panel de control, usted debe substituir los biseles del panel de control exactamente según lo ilustrado en el Figura 2. La falta de substituir los biseles como ilustrado podría conducir a los daños corporales y/o a los daños materiales.



Paso 7

Con cuidado, reemplace cada quemador, fijándose que las aberturas de los quemadores se deslicen sobre las boquillas de las válvulas. Atornille bien cada "pata" del quemador principal con el destornillador y los tornillos que había puesto a un lado en el Paso 3.

Paso 8

Vuelva a colocar en sus lugares la rejilla de calentamiento, las parrillas para cocinar, los escudos térmicos y la bandeja para la grasa.

Nota: Antes de utilizar esta parrilla, siga las instrucciones en la sección de prueba de detección de fugas de este manual.

INSTRUCCIONES DE CONVERSIÓN 810-9520-S

⚠ PRECAUCIÓN: Algunas piezas pueden tener bordes filosos. Póngase guantes protectores en caso necesario.

⚠ ADVERTENCIA: Utilice solamente el orificio específico señalado para su modelo de la parrilla. Siempre cheque, dos veces, el tamaño del milímetro en el lado de la extremidad del orificio antes de la instalación. El uso de cualquier otro orificio podría conducir a los daños corporales, daños materiales y anular su garantía de la parrilla.

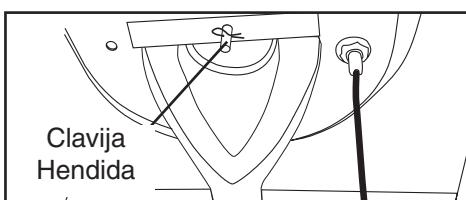
Nota: Cerciórese de que todas las perillas de control estén en posición cerrada ("OFF"), que la válvula del tanque de gas LP esté cerrada y que el tanque haya sido desconectado del regulador y sacado de la parrilla.

Paso 1

Utilizando una llave de tuercas ajustable para detener bien la conexión del múltiple del gas, use una llave de tuercas de 3/4" para aflojar la tuerca de conexión de la manguera. Reemplace el ensamblado manguera/regulador para gas LP existente con el ensamblado de la manguera de 10' para gas natural. Apriete cuidadosamente ambas conexiones con las dos llaves de tuercas.

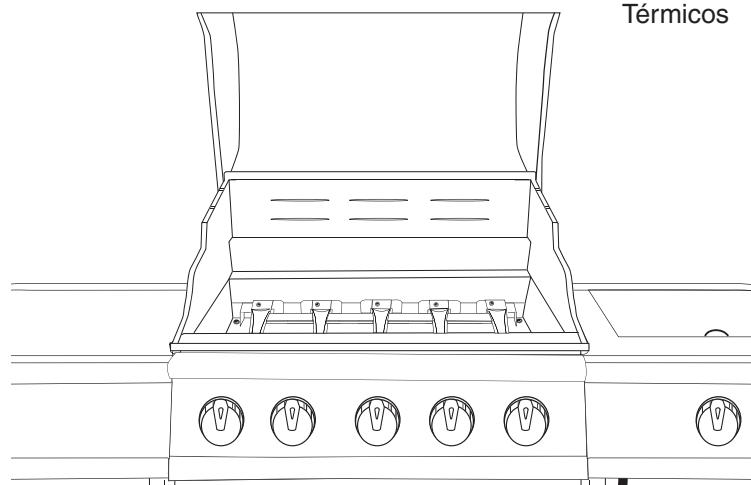
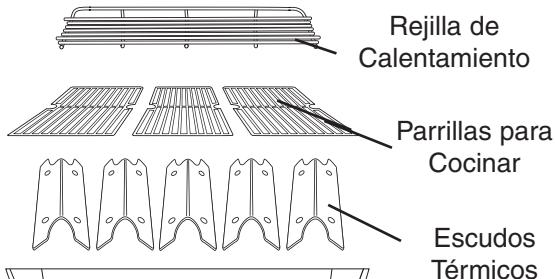
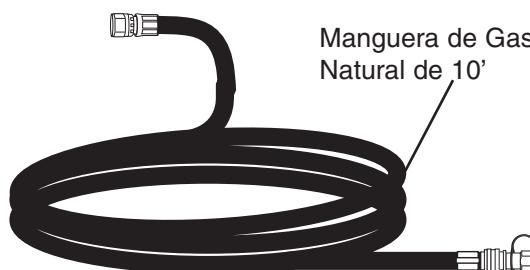
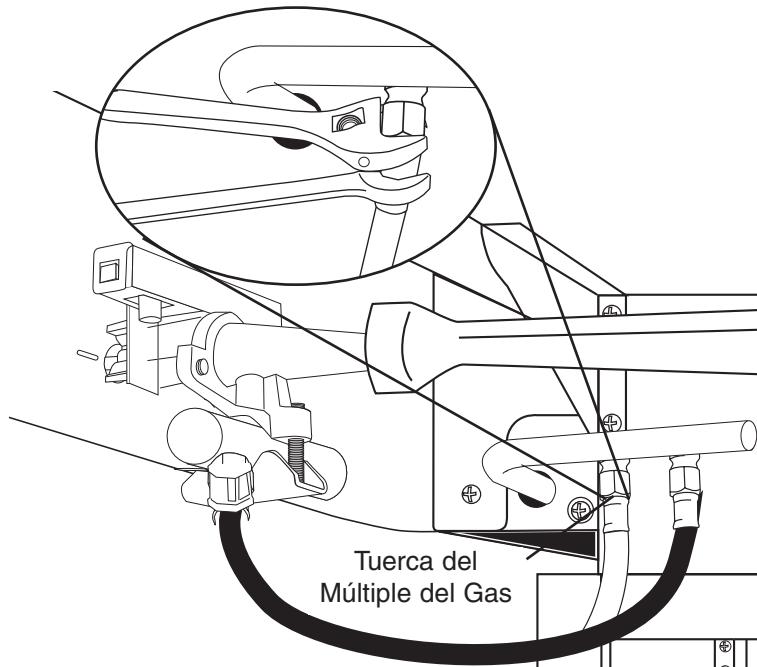
Paso 2

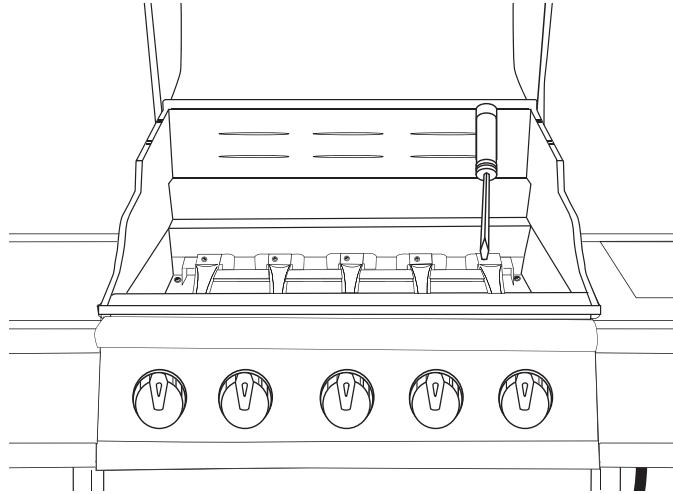
Saque la clavija hendida de la "pata" del quemador lateral y con cuidado, levante el quemador lateral alejándolo de la boquilla de la válvula. Póngala a un lado para usarla más tarde.



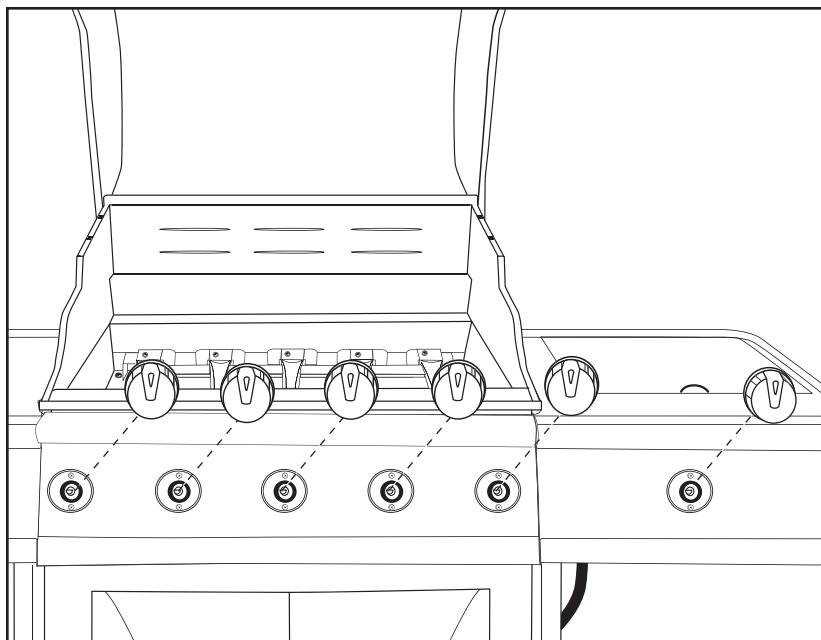
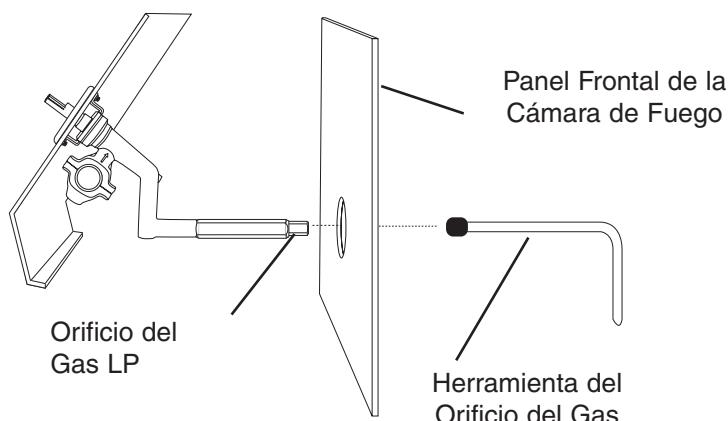
Paso 3

Abra la campana y quite la rejilla de calentamiento, las parrillas para cocinar y los escudos térmicos. Ponga todo a un lado para usarlo más tarde.





Vista Lateral



Paso 4

Con un destornillador, saque el tornillo de cada "pata" del quemador. Con cuidado, levante cada quemador y aléjelo de las aberturas para las válvulas. Ponga a un lado para usarse más tarde

Paso 5

Use la herramienta del orificio del gas para quitar el orificio de latón para el gas LP de las válvulas del quemador principal, introduciéndola a través del agujero en el panel frontal de la cámara de fuego. Repita este paso para todas las válvulas del quemador principal, lateral y del rostizador en su parrilla. El orificio para la válvula del quemador lateral está bajo el anaquel lateral.

Nota: Todos los orificios de la parrilla, excepto el rotisserie, son orificios tipo doble (gas del LP y gas natural). Quite solamente la extremidad del orificio del gas del LP.

⚠ PRECAUCIÓN: Algunas piezas pueden tener bordes filosos. Póngase guantes protectores en caso necesario.

Paso 6

Quite todas las perillas de control del panel de control y póngalas a un lado para utilizarlas más tarde.

Paso 7

La Figura 1 muestra el vástago y bisel de la válvula sin la perilla de control. Tome cinco placas grandes de tope de la tarjeta de componentes y colóquelas sobre los vástagos del quemador como se ilustra (Figura 2). Verifique la lengüeta y la letra marcada de las placas de tope estén hacia fuera. Al terminar, vuelva a colocar las perillas de control en su lugar.

ADVERTENCIA: Recomendamos y solicitamos que usted no quite el panel de control para tener acceso a las extremidades de la válvula. Si usted elige quitar el panel de control, usted debe substituir los biseles del panel de control exactamente según lo ilustrado en el Figura 2. La falta de substituir los biseles como ilustrado podría conducir a los daños corporales y/o a los daños materiales.

Paso 8

Con cuidado, reemplace cada quemador, fijándose que las aberturas de los quemadores se deslicen sobre las boquillas de las válvulas. Atornille bien cada "pata" del quemador principal con el destornillador y los tornillos que había puesto a un lado en el Paso 4.

Paso 9

Vuelva a colocar en sus lugares la rejilla de calentamiento, las parrillas para cocinar, los escudos térmicos y la bandeja para la grasa.

Nota: Antes de utilizar esta parrilla, siga las instrucciones en la sección de prueba de detección de fugas de este manual.

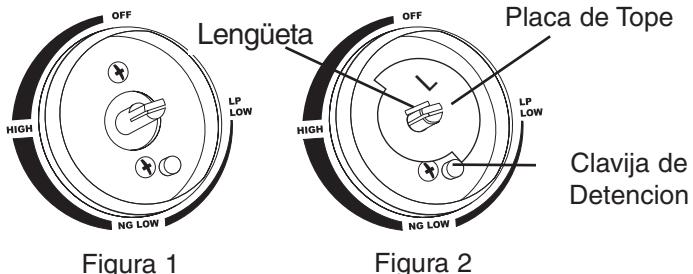
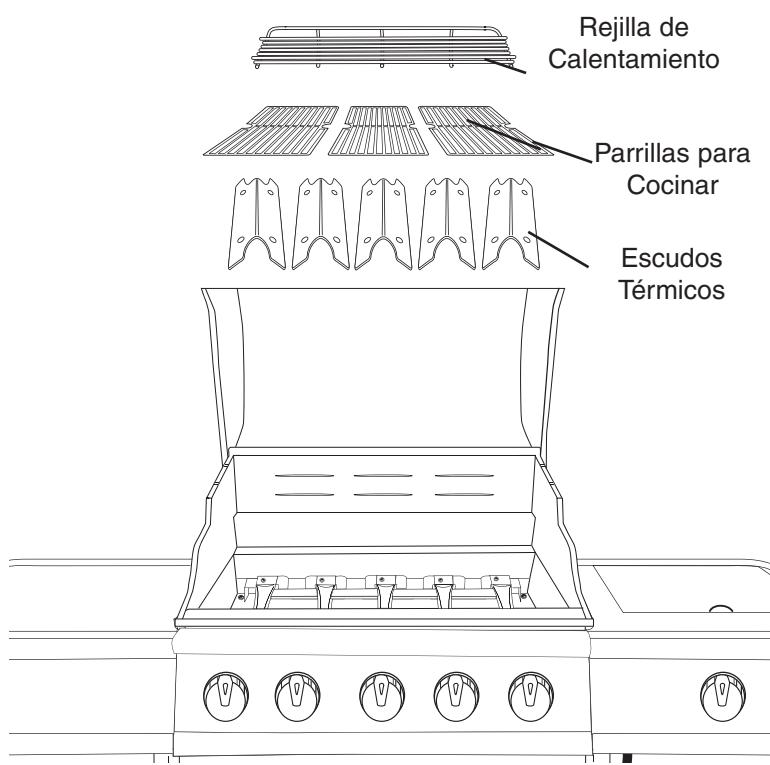


Figura 1

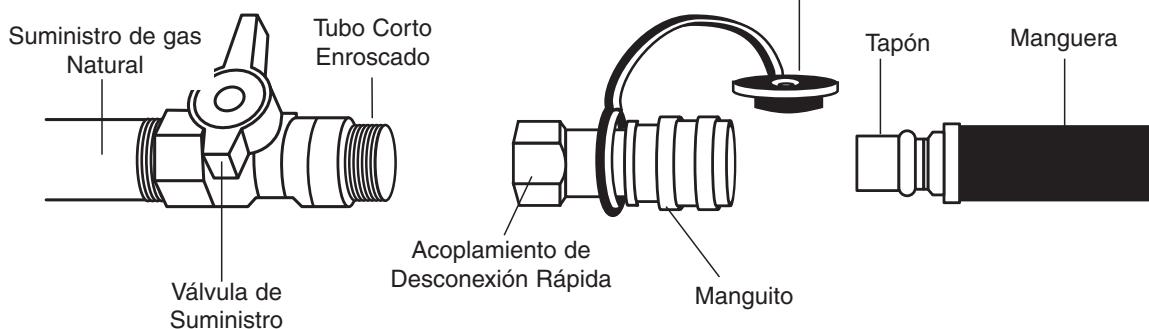
Figura 2



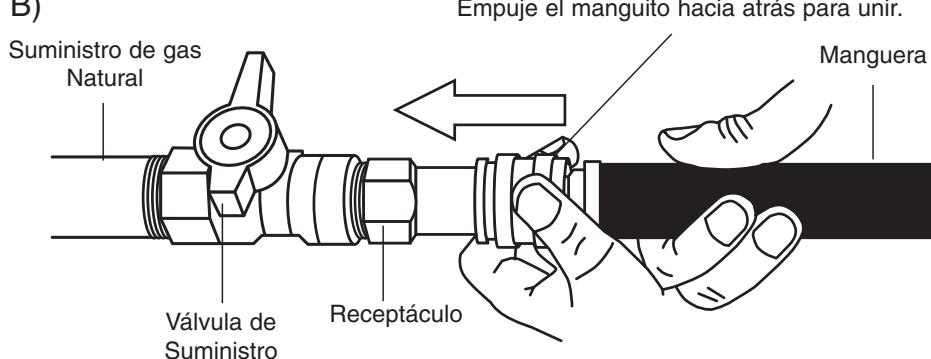
CÓMO CONECTAR SU PARRILLA AL SUMINISTRO DE GAS NATURAL

1. Aplíquele lubricante o una cinta de Teflon resistente al gas al tubo corto enroscado. Apriete el acoplamiento de desconexión rápida al tubo corto enroscado que va al suministro de gas natural (Figura A).
2. Una vez que la parrilla haya sido ensamblada totalmente, asegúrese de que la válvula de suministro del gas natural esté cerrada ("OFF") y luego conecte la manguera del gas natural al receptáculo. Empuje el manguito de regreso al receptáculo (Figura B) e inserte el tapón hasta que el manguito haga un chasquido y se mueva hacia delante, fijando al tapón en el receptáculo. No se olvide realizar la prueba de detección de fugas en estas conexiones antes del uso.

(Figura A)



(Figura B)



CÓMO DESCONECTAR SU PARRILLA DEL SUMINISTRO DE GAS NATURAL

1. Cierre la válvula de gas natural (gírela a la posición de "OFF")
2. Para cerrarla, empuje el manguito de regreso y saque el tapón del manguito.

ADVERTENCIA

- Nunca utilice su parrilla sin antes haber revisado todas las conexiones y tuberías de gas para detectar fugas. Consulte la sección sobre “La Prueba de Detección de Fugas” en este manual para saber cómo proceder debidamente.
- Realice una inspección visual del ensamblado de la manguera antes de cada uso para descubrir daños, desgaste excesivo o deterioro. Si es así, reemplace el ensamblado antes de utilizar su parrilla. Sólo debe utilizar el repuesto suministrado por el fabricante.
- Durante el ensamblado o la conversión a gas natural, mantenga las mangas de suministro sin ninguna torcedura y revise que no estén dañadas.

ADVERTENCIA

EVITE TUBERÍAS METÁLICAS DURAS

- NO use tuberías de metal duro de cualquier tipo para conectar esta parrilla convertida a gas natural. Use solamente la manguera para gas natural que especifica el fabricante. Es inseguro utilizar tuberías metálicas duras o enrolladas, ya que al mover la parrilla pueden romperse las tuberías de metal.

PELIGRO

PRUEBA DE DETECCIÓN DE FUGAS:

Para evitar un incendio o riesgo de explosión:

- NO fume ni permita fuentes ignífugas en la zona donde realice la prueba de detección de fugas.
- Realice la prueba AFUERA y sólo en una zona bien ventilada.
- Nunca realice una prueba de revisión de fugas con un fósforo (cerillo) o con una llama abierta.
- Nunca realice una prueba de revisión de fugas mientras está utilizando la parrilla o cuando ésta todavía está caliente.

ADVERTENCIA

CUÁNDO REALIZAR UNA PRUEBA DE DETECCIÓN DE FUGAS:

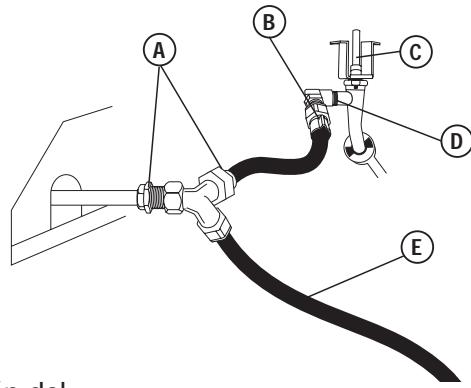
- Tras haber ensamblado o convertido su parrilla para usarla con gas natural y antes de encenderla por primera vez, incluso si la compró totalmente ensamblada.
- Cada vez que reemplace componentes para el gas.
- Cada vez que su parrilla haya sido movida.
- Por lo menos una vez al año si no ha utilizado su parrilla por más de 60 días.

CÓMO REVISAR PARA ENCONTRAR FUGAS:

1. Elabore una mezcla de 50% agua y 50% de jabón líquido lavaplatos.
2. Abra la cubierta.
3. Fíjese que todas las perillas de control estén en posición apagada ("OFF").
4. Cerciórese de que la manguera del gas esté bien conectada a la fuente de gas.
5. Abra el suministro de gas en la fuente.
6. Aplique la mezcla de jabón y agua a las siguientes piezas:

Nota: Algunos modelos de parrillas tendrán conexiones distintas a las mostradas.

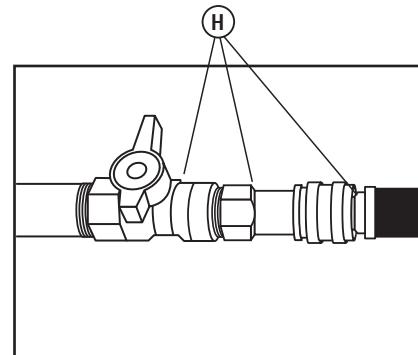
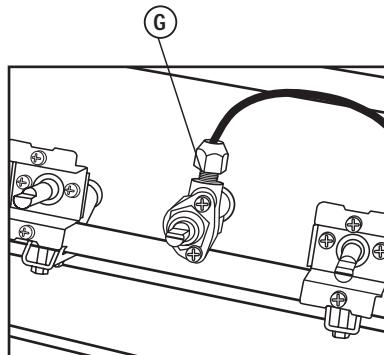
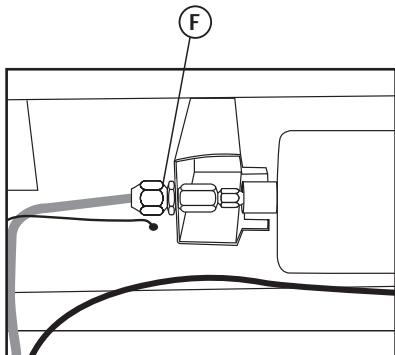
- (A) Manguera conectora al múltiple del gas.
- (B) Manguera conectora del suministro de gas al ensamblado de la válvula del quemador lateral.
- (C) Tapa del vástago de la válvula del quemador lateral.
(Si es pertinente.)
- (D) Conexión del quemador lateral a la manguera.
(Si es pertinente.)
- (E) La longitud total de la manguera suministradora de gas.



⚠ PRECAUCIÓN:

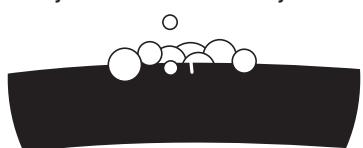
Antes de utilizar su parrilla por primera vez, revise la conexión del suministro de gas a la válvula del quemador del rostizador use (ubicada bajo el panel de control) y al orificio (parte trasera del cuerpo de la parrilla). Presione la perilla de control hacia adentro y gírela a la posición de "HIGH" y mantenga así mientras realiza la prueba de detección de gas en la válvula del rostizador. Permita que se disipe el gas al terminar.

- (F) Conexión del orificio del rostizador. (Si es pertinente.)
 - (G) La conexión de la línea de suministro del rostizador al ensamblado de su válvula. (Si es pertinente.)
- Nota: La línea de fuente de gas de Rostizador puede ser probada para la detección de fugas quitando la bandeja de la grasa y aplicando la mezcla del agua de jabón debajo del panel de control.
- (H) Acoplamiento de desconexión rápida.



7. Revise cada lugar enumerado (A-H) para ver si salen burbujas que indicarían una fuga.
8. Cierre el suministro de gas en la fuente.
9. Abra las perillas de control para dejar salir la presión del gas en la manguera.
10. Gire las perillas de control a la posición de "OFF" (apagado).
11. Apriete toda conexión con fugas.
12. Repita la prueba con el agua jabonosa hasta no detectar ninguna fuga.
13. Cierre el suministro de gas en la fuente hasta que esté listo para utilizar su parrilla.
14. Lávese el residuo jabonoso con agua fría y séquese con una toalla.
15. Espere 5 minutos para permitir que todo el gas se salga del área antes de encender la parrilla.

Fíjese si salen Burbujas



⚠ PRECAUCIÓN: **NO** use la parrilla si no puede tapar las fugas.

Nota: La prueba de detección de fugas debe realizarse en una zona bien iluminada para que pueda ver si están saliendo burbujas.

⚠ ADVERTENCIA

LISTA DE REVISIÓN ANTES DEL PRIMER USO:

Daños a la propiedad, lesiones corporales, quemaduras graves y la muerte pueden ocurrir si usted no sigue estas medidas de seguridad que deben tomarse tras haber ensamblado la parrilla y antes de cada uso. NO utilice esta parrilla hasta que haya leído y entendido TODAS las advertencias e instrucciones de este manual.

LISTA DE VERIFICACIÓN ANTES DE COMENZAR A USARLA:

- Asegúrese de que la parrilla haya sido ensamblada debidamente.
- Inspeccione la manguera suministradora de gas para detector quemaduras, rozaduras, torceduras y el recorrido correcto antes de cada uso. Si es obvio que hay demasiada abrasión o desgaste o si la manguera ha sido cortada, debe reemplazarla antes de utilizar su parrilla.
- Revise todas las conexiones de gas y la manguera para detectar fugas. Consulte la sección "Prueba de detección de fugas".
- Asegúrese de que todos los cables de suministro eléctrico estén conectados a tierra debidamente. Mantenga todo cable de suministro eléctrico y la manguera suministradora de combustible lejos de cualquier superficie caliente. La manguera debe estar por lo menos a 3 pulgadas (7.5 cm) de superficies calientes.
- Coloque debidamente la bandeja vacía de grasa bajo el orificio de drenaje de grasa en la parte inferior de la parrilla para atrapar a la grasa que gotea durante el uso.
- Properly place the empty grease tray under the grease drain hole in the bottom of the grill to catch grease during use.
- NO obstruya el flujo del aire de combustión y ventilación.

⚠ ADVERTENCIA

Lea, entienda y siga todas las advertencias e instrucciones contenidas en este manual. NO se salte ninguna advertencia e instrucción contenida en las secciones anteriores de este manual.

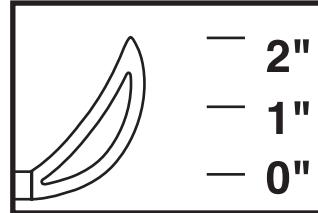
⚠ ADVERTENCIA

INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO:

Siga las instrucciones contenidas en su manual del propietario de la parrilla o en el panel de control de la parrilla.

- 1. ABRA LA CUBIERTA DE LA PARRILLA** antes de intentar encender un quemador para que los vapores no se acumulen dentro de su parrilla. Puede ocurrir una explosión si la cubierta de la parrilla está cerrada.
- 2. Revise que todas las perillas de control del quemador estén en la posición de "OFF".**
- 3. NO se quede parado con su cabeza, cuerpo o brazos sobre la parrilla al encenderla.**

Nota: Observe la llama encendida, debe tener una altura entre 1 y 2 pulgadas cuando el quemador está en posición alta ("HIGH") y ser de color azul o amarillo.

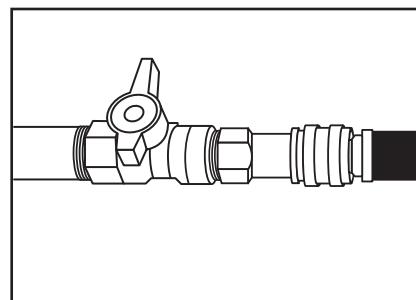


CÓMO APAGAR LA PARRILLA:

1. Cierre el suministro de gas.
2. Gire todas las perillas de control del quemador a la posición de "OFF".

⚠ PRECAUCIÓN:

- El suministro de gas natural siempre debe estar en la posición cerrada o apagada ("OFF") cuando no se esté utilizando la parrilla.



ADVERTENCIA

CÓMO UTILIZAR LA PARRILLA:

Nunca use carbón de leña o líquido encendedor en el interior de su parrilla de gas. Los trocitos de leña para impartir sabor deben estar dentro de la caja metálica donde se guarda la ceniza para prevenir incendios. Lea y siga todas las advertencias e instrucciones contenidas en las secciones anteriores de este manual.

CÓMO ESTRENAR SU PARRILLA:

- En la fabricación y preservación de los componentes de su parrilla pueden haber quedado residuos de aceite en el quemador y las superficies para cocinar de su parrilla.
- Antes de cocinar en su parrilla por primera vez, debe precalentárla por 15 minutos en "HIGH" para quemar estos residuos de aceite.

CÓMO PRECALENTAR LA PARRILLA:

- Recomendamos que precaliente su parrilla antes utilizarla para asegurarse de que todas las superficies de la parrilla estén a la temperatura deseada para consumir los azúcares de los alimentos al cocinar. Tras encender su parrilla, ajuste las perillas de control del quemador principal a la posición de "HIGH" por 10 a 15 minutos.

CÓMO CONTROLAR LLAMARADAS:

- Las llamaradas son parte de cocinar carnes en una parrilla de gas, y les imparten un sabor único. Sin embargo, demasiadas llamaradas pueden sobrecocer sus alimentos y ocasionar situaciones peligrosas para usted y su parrilla. Las llamaradas excesivas son causadas por la acumulación de grasa en la parte inferior de su parrilla. Si esto llegara a ocurrir, NO vierta agua sobre las llamas porque la grasa podría salpicar, causando quemaduras graves o lesiones corporales. Para que cesen las llamaradas, apague los quemadores principales y espere a que la grasa se termine de consumir. Tenga precaución al abrir la cubierta porque pueden producirse llamaradas súbitamente.

ADVERTENCIA

- **NO deje su parrilla sin atender mientras la utiliza.**
- **NO mueva la parrilla cuando la esté utilizando. Fije sus ruedas para estabilizarla.**
- **NO use agua para extinguir llamaradas.**
- **Tenga un extintor a la mano idóneo para usarse con aparatos de gas.**

PARA REDUCIR LAS LLAMARADAS AL MÍNIMO:

- Corte el exceso de grasa de la carne antes de cocinarla.
- Cocine carne con alto contenido en grasa (pollo o puerco) a fuego bajo o indirecto.
- Cerciórese de que su parrilla esté sobre una superficie nivelada y la grasa pueda gotear de la parrilla a través del orificio de drenaje en la parte inferior hasta la bandeja de grasa.

CÓMO ASAR INDIRECTAMENTE:

- Asar indirectamente consiste en asar su comida sin poner la fuente de calor directamente debajo de ella. Usted puede chamuscar carnes con una llama alta en un lado de la parrilla mientras asa algo lentamente en el otro lado de la parrilla que no tiene llama.

CÓMO ASAR CON EL ROSTIZADOR:

- Esta parrilla tiene orificios de ensamblado pretaladrados para montar un rostizador (incluido o no incluido según el modelo que compró). No utilice un rostizador que no ha sido fabricado especialmente para esta parrilla.
- Lea y siga todas las advertencias contenidas en el manual del propietario incluido con el rostizador. Guarde las instrucciones para consultarlas en el futuro.
- No utilice el quemador lateral al usar el rostizador.
- NO utilice el quemador trasero del rostizador cuando esté usando los quemadores principales.

! ADVERTENCIA

- Si utiliza un rostizador con corriente alterna (AC), debe estar debidamente conectado a tierra conforme a los códigos locales o si no los hay, entonces según el:
 - Código Eléctrico Nacional – ANSI-NFPA No. 70 – última edición (en los EE.UU.)
 - Código Eléctrico Canadiense – CSA C22.1 (en Canadá)
- El rostizador viene equipado con un enchufe de tres clavijas para protegerle contra un choque eléctrico. Este enchufe debe ser enchufado directamente a un tomacorriente con tres entradas debidamente conectadas a tierra. Nunca corte o quite la clavija a tierra. Todo cable de extensión también deberá tener un receptáculo con 3 clavijas.
- Todos los cables de suministro eléctrico deben mantenerse alejados del agua y de cualquier superficie caliente de la parrilla.

CÓMO UTILIZAR LAS OTRAS FUNCIONES DE LA PARRILLA:

EL QUEMADOR LATERAL:

- El quemador lateral puede usarse para preparar platos adicionales como frijoles, papas, elotes o también para calentar salsas.
- La válvula del quemador puede ajustarse hacia arriba o abajo según su estilo de cocinar.

! ADVERTENCIA

- Lea las instrucciones sobre cómo encender su parrilla para saber cómo encender el quemador lateral.
- Nunca cierre la cubierta del quemador lateral cuando el quemador ya está encendido.
- Al cocinar en el quemador lateral, use una olla de 10" (25 cm) de diámetro o menor que NO tenga un asa extendida. Centre la olla sobre el quemador.
- Nunca coloque más de 15 libras (6.8 kg) sobre el quemador lateral, ya que no está construido para aguantar un peso que sobrepase las 15 libras.
- Tenga precaución para no chocar contra la parrilla, el quemador lateral o la olla para evitar que se derrame su contenido que podría ocasionar quemaduras graves.
- NO utilice el quemador lateral para freír en baño de aceite. Así evitara los peligros asociados con la inflamación del aceite que crearía una situación muy peligrosa.

CONSEJOS PARA COCINAR A LA PARRILLA

LIMPIEZA

- Siempre lávese las manos muy bien con agua y jabón antes de manipular comida y después de manipular carne cruda (res, cerdo, aves de corral), pescado y mariscos.
- Si utiliza un platón para llevar carne, aves de corral, pescado o mariscos crudos a la parrilla, no se olvide lavar el platón muy bien con agua y jabón antes de poner la comida cocida nuevamente sobre el platón o utilice plátanos distintos para los alimentos crudos y cocidos.
- Nunca use los mismos utensilios al manipular carne, aves de corral, pescado o mariscos crudos a menos que lave los utensilios muy bien con agua muy caliente y jabón.
- Nunca vuelva a usar el adobo ácido de cualquier carne cruda sin cocer en los alimentos ya cocinados listos para servirse.

ASAR A LA PARRILLA A LA TEMPERATURA INDICADA

- Use un termómetro para carne para asegurarse de que el centro de la carne o del pescado esté a buena temperatura.
- El Departamento de Agricultura de los EE.UU. (USDA) recomienda que la temperatura mínima para los siguientes alimentos sea la siguiente:

Chuletas	145 degrees F (62.8° C)
Carne molida	160 degrees F (71° C)
Cerdo	160 degrees F (71° C)
Aves de corral	180 degrees F (82° C)
Asados	145 degrees F (62.8° C)
Pescado y mariscos	140 degrees F (60° C)
Verduras	145 degrees F (62.8° C)

CONSEJOS ÚTILES

- Si precalienta carnes o aves, hágalo justo antes de asarlas a la parrilla.
- Nunca descongele carne a temperatura ambiente o encima de una mesa.
- Refrigere los restos de comida a las 2 horas de haber quitado la comida de la parrilla.
- Para más información, sírvase llamar a la línea telefónica directa sin costo del USDA al 800-535-4555.

DEBIDO CUIDADO Y MANTENIMIENTO

- Con el fin de proteger su parrilla de la oxidación excesiva, debe mantener su unidad limpia y cubierta en todo momento cuando no la utilice.
- Lave las parrillas para cocinar y las placas de distribución térmica con agua caliente jabonosa, enjuague bien y seque. Aplique o rocíe una capa delgada de aceite vegetal a la parrilla para cocinar.
- Limpie el exterior e interior de la parrilla frotando con un paño o trapo húmedo. Aplique o rocíe una capa delgada de aceite vegetal al interior para evitar que se oxide.
- Puede limpiar la superficie exterior de acero inoxidable de su parrilla con limpiador para acero inoxidable.
- Nunca aplique una capa de pintura al interior. Los lugares oxidados del interior pueden pulirse, limpiarse y luego se les puede aplicar o rociar una capa delgada de aceite vegetal para minimizar la oxidación.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO:

- Mantenga su electrodoméstico sin ningún material combustible, gasolina u otros vapores y líquidos inflamables.
- Mantenga las aberturas de ventilación del cilindro sin cubiertas y libres de escombros.
- Revise las llamas del quemador para ver que estén funcionando bien (vea la ilustración en "Ensamblado y mantenimiento del quemador" en la sección "Debido cuidado y mantenimiento"). Arañas o insectos pueden tener sus nidos adentro, bloqueando así el gas.
- Para asar a la parrilla sin peligro y con el mejor funcionamiento posible, revísela por lo menos dos veces al año o tras un largo período de almacenamiento.
- Cerciórese de apretar toda la ferretería (tuercas, pernos, tornillos, etc.) por lo menos dos veces al año.

⚠ PRECAUCIÓN: Algunas piezas pueden tener bordes filosos. Póngase guantes protectores en caso necesario.

- Quite las parrillas para cocinar, las placas de distribución térmica y los quemadores del interior de su parrilla. Use un cepillo con agua muy caliente y detergente para quitar los residuos sobrantes. NUNCA utilice un limpiador de hornos comercial. Enjuague totalmente con agua. Seque con una toalla y reemplace los componentes tal y como se describe en las instrucciones de ensamblado.

ENSAMBLADO Y MANTENIMIENTO DEL QUEMADOR

- Aunque sus quemadores fueron hechos de acero inoxidable, pueden corroerse debido al calor extremo y los ácidos de los alimentos que se cocinan. Inspeccione los quemadores con regularidad para detectar grietas, agujeros anormales y otros indicios de daño por corrosión. Si los detecta, reemplace el quemador.
- **NO** obstruya el flujo del aire de combustión y ventilación. Los tubos del quemador pueden estar bloqueados por arañas e insectos que construyen allí sus nidos. Un tubo tapado obstaculiza el flujo de gas hacia los quemadores, lo que podría causar un incendio en el tubo del quemador o debajo de la parrilla. Para limpiar el ensamblado del quemador, siga las instrucciones en el manual de la parrilla.

PARRILLAS PARA COCINAR

- Límpielas con detergente suave y agua. Puede utilizar un cepillo con cerdas de latón o una almohadilla para limpiar hecha de nylon para quitar los residuos de las superficies de acero inoxidable. No use cerdas de alambre de acero para limpiar las parrillas para cocinar, ya que el acero puede causar que el acabado se agriete o descascaré. NO use limpiador comercial para hornos.

PLACAS DE DISTRIBUCIÓN TÉRMICA

- Periódicamente, puede que sea necesario inspeccionar y limpiar la placa de distribución térmica para evitar que se acumule la grasa. Cuando la parrilla esté fría, quite las parrillas para cocinar, inspeccione las placas de distribución térmica y reemplácelas si están rotas o dañadas. No deje que las placas se dañen al grado de que puedan caerse sobre los quemadores. Reemplace las placas de distribución térmica y las parrillas para cocinar y encienda los quemadores. Utilice la parrilla en "HIGH" por 10 minutos para quitar el exceso de grasa.

ADVERTENCIA

TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO:

- Nunca mueva una parrilla cuando esté caliente o cuando objetos se encuentren encima de las superficies para cocinar.
- Asegúrese de que el suministro de gas esté cerrado. Después de mover la parrilla, fíjese que ninguna conexión del gas tenga fugas. Consulte las instrucciones sobre cómo detectar fugas.
- NO almacene nada inflamable cerca de la parrilla.
- Nunca guarde líquidos inflamables o latas de atomizador bajo o cerca de la parrilla.
- NO extinga incendios causados por grasa con agua.
- Si no utiliza su electrodoméstico de gas para cocinar afuera, debe cerrar el suministro de gas.
- Se permite almacenar un electrodoméstico de gas para cocinar afuera adentro de su casa sólo si el cilindro ha sido desconectado y sacado del electrodoméstico.
- Los cilindros deben almacenarse afuera y lejos del alcance de los niños. Tampoco deben guardarse en un edificio, una cochera o cualquier otra área cerrada.
- Al sacar su parrilla del lugar de almacenamiento, es posible que telarañas o alguna otra basura tapen el quemador. Consulte "Ensamblado y mantenimiento del quemador" en la sección "Debido cuidado y mantenimiento".

ANTES DE GUARDAR SU PARRILLA:

- Limpie todas las superficies.
- Aplíquelas a los quemadores una capa delgada de aceite para cocinar para evitar que se oxiden demasiado.
- Limpie el quemador antes de usarlo al sacarlo del almacenamiento, al comienzo de la temporada de asar a la parrilla o después de un mes de no haberlo usado. A las arañas e insectos les gusta construir sus nidos en los tubos de quemadores (especialmente en los meses en que hace frío) y estos nidos pueden causar incendios en los tubos de los quemadores o bajo la parrilla.
- Si guarda la parrilla afuera, cúbrala para protegerla de las inclemencias del tiempo.

FOR COVERS, ACCESSORIES AND OTHER PRODUCTS, PLEASE VISIT US ONLINE AT:
www.brinkmann.net

FOR GRILL WARRANTY REPLACEMENT PARTS, PLEASE VISIT US AT:
www.grillpartsonline.com

PARA CUBIERTAS, ACCESORIOS Y OTROS PRODUCTOS, FAVOR DE VISITARNOS POR LA RED MUNDIAL EN:
www.brinkmann.net

PARA PARTES DE REEMPLAZO DE PARRILLA BAJO GARANTIA, FAVOR DE VISITARNOS POR LA RED MUNDIAL EN:
www.grillpartsonline.com

WARRANTY

The Brinkmann Corporation warrants to the original purchaser that the Natural Gas Conversion Kit is free from defects due to workmanship or materials for 1 Year when installed by a professional service technician.

The Brinkmann Corporation's obligations under this warranty are limited to the following guidelines:

- This warranty does not cover conversion kits that have been altered/modified or damaged due to: normal wear, rust, abuse, improper maintenance and/or improper use.
- This warranty does not cover surface scratches, rust or heat damage to the finish, which is considered normal wear.
- The Brinkmann Corporation may elect to repair or replace damaged units covered by the terms of this warranty.
- This warranty extends to the original purchaser only and is not transferable or assignable to subsequent purchasers.

The Brinkmann Corporation requires reasonable proof of purchase. Therefore, we strongly recommend that you retain your sales receipt or invoice. To obtain replacement parts for your Natural Gas Conversion Kit under the terms of this warranty, please call Customer Service Department at 800-527-0717. **A receipt will be required. The Brinkmann Corporation will not be responsible for any conversion kits forwarded to us without prior authorization.**

EXCEPT AS ABOVE STATED, THE BRINKMANN CORPORATION MAKES NO OTHER EXPRESS WARRANTY.

THE IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE ARE LIMITED IN DURATION TO THOSE LISTED ABOVE FROM THE DATE OF PURCHASE. SOME STATES DO NOT ALLOW LIMITATIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS, SO THE ABOVE LIMITATION MAY NOT APPLY TO YOU.

ANY LIABILITY FOR INDIRECT, INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES ARISING FROM THE FAILURE OF THE NATURAL GAS CONVERSION KIT TO COMPLY WITH THIS WARRANTY OR ANY IMPLIED WARRANTY IS EXCLUDED. CUSTOMER ACKNOWLEDGES THAT THE PURCHASE PRICE CHARGED IS BASED UPON THE LIMITATIONS CONTAINED IN THE WARRANTY SET OUT ABOVE. SOME STATES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, SO THE ABOVE LIMITATION OR EXCLUSION MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS WHICH VARY FROM STATE TO STATE.

GARANTÍA

Las autorizaciones de Brinkmann Corporation al comprador original que equipo universal de conversión del gas natural está libre de los defectos debido a la ejecución o a los materiales por 1 año cuando es instalado por un técnico del servicio profesional.

Las obligaciones de The Brinkmann Corporation con respecto a esta garantía se limitan a lo siguiente:

- Esta garantía no cubre equipos de conversión que hayan sido alteradas/modificado o dañadas debido a: uso normal, herrumbre, maltrato, mantenimiento inadecuado y/o uso inapropiado.
- Esta garantía no cubre rayones superficiales, daño por herrumbre o por calor al acabado, lo cual se considera como uso normal.
- The Brinkmann Corporation puede decidir reparar o reemplazar las unidades dañadas cubiertas bajo los términos de esta garantía.
- Esta garantía se otorga al comprador original únicamente y no es transferible o assignable a los compradores posteriores.

The Brinkmann Corporation exige un comprobante de compra razonable. Por lo tanto, le recomendamos enfáticamente que retenga su recibo o factura de venta. Para obtener partes de repuesto para el equipo de conversión universal del gas natural bajo los términos de esta garantía, sírvase contactar al Departamento de Servicio al Cliente al 800-527-0717. **Se exigirá la presentación de un recibo. The Brinkmann Corporation no será responsable de ningún equipo de conversión devuelto a nosotros sin autorización previa.**

EXCEPTO POR LO INDICADO ARRIBA, THE BRINKMANN CORPORATION NO OTORGА NINGUNA OTRA GARANTÍA EXPRESA.

LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIABILIDAD Y ADECUACIÓN CON UN FIN EN PARTICULAR SON DE DURACIÓN LIMITADA DE ACUERDO A LO INDICADO ARRIBA A PARTIR DE LA FECHA DE COMPRA. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LIMITACIONES DE DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA; POR LO TANTO, LA LIMITACIÓN ANTERIOR PODRÍA NO SER APLICABLE EN SU CASO.

SE EXCLUYE CUALQUIER RESPONSABILIDAD POR DAÑOS INDIRECTOS, INCIDENTALES O CONSIGUIENTES DERIVADOS DE LA FALTA DE CUMPLIMIENTO DE ESTA GARANTÍA O DE CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE BRINKMANN EQUIPO DE CONVERSIÓN UNIVERSAL DEL GAS NATURAL. EL CLIENTE RECONOCE QUE EL PRECIO DE COMPRA COBRADO SE BASA EN LAS LIMITACIONES CONTENIDAS EN LA GARANTÍA ANTERIOR. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE LOS DAÑOS INCIDENTALES O CONSIGUIENTES; POR LO TANTO, LA LIMITACIÓN O EXCLUSIÓN ANTERIOR PODRÍA NO SER APLICABLE EN SU CASO. ESTA GARANTÍA LE OTORGА DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS Y USTED PUEDE TENER ADEMÁS OTROS DERECHOS QUE VARÍAN DE UN ESTADO A OTRO.